


„Mens sana in
corpore sano".
„W zdrowem ciele
zdrowa myśl".



MARYA OCHOROWICZ-MONATOWA

UNIWERSALNA KSIĄŻKA KUCHARSKA

Z ILUSTRACYAMI I KOLOROWEMI TABLICAMI

ODZNACZONA NA WYSTAWIE HYGIENICZNEJ W WARSZAWIE W 1910 R.

Zieloną fasolkę moczymy tak jak ogórki w słonej zakwaszonej wodzie

Przeszło 2200 skromnych i wytwornych przepisów gospodarskich i kuchennych z uwzględnieniem niezbędnych warunków odpowiedniej **dyety** codziennej **hygieny** oraz **kuchni jarskiej.**

WYDANIE TRZECIE ZNACZNIE POWIĘKSZONE.
20—30 TYSIĄC.

Konserwowanie mięsa 8 łyżek soli 1 l. salpetra 1 l. salicyl zmieszać i natrzeć mięso zawinąć w gruby płótno i powiesić w przewiewnym miejscu — potem zmyć zimną i gorącą wodą

NAKŁADEM KSIĘGARNI E. WENDE i SKA, WARSZAWA—LWÓW.

gdy mięso ma tylko zapachy zupełnie wyprowadzi się w roztworze hypermanganu Kali lub czerwony zmieni się na ...



SŁOWO WSTĘPNE.

Sztuka kulinarna zmienia się z postępem czasu. Dawniej kładziono głównie nacisk na ilość, osobliwość i wygląd potraw, dziś chodzi przedewszystkiem o zdrowe i smaczne przyrządzenie, a przy wzrastającej coraz więcej drożyźnie i o **oszczędne** prowadzenie kuchni.

Doświadczenia lekarskie wykazały, że po największej części wszystkie choroby chroniczne powstają z nieracyonalnego odżywania się; a wadliwe odżywianie jest skutkiem braku znajomości ze strony naszych gospodyń, najważniejszych składników i ich działania w potrawach, które przychodzą codzień na nasz stół oraz sposobów, jak je należy ze sobą mięszać.

W pracy mojej, która jest owocem nietylko długoletniej praktyki, z zamiłowaniem przezemnie uprawianej, ale i studyów najznakomitszych dzieł kulinarnych i dyetetycznych literatury francuskiej i niemieckiej — starałam się wszystko co pożyteczne, praktyczne, zdrowe i smaczne, połączyć w jedną całość. W książce, której objętość ze względów wydawniczych z góry musiała być tak ograniczoną, aby się mogła znaleźć w rękach jak najliczniejszego zastępu naszych gospodyń, niepodobna mi było, tak jakbym chciała wyczerpać cały nagromadzony materyał. Znajdą w niej jednak szanowne czytelniczki wszystkie ogólne wiadomości potrzebne do prowadzenia zdrowej, oszczędnej i smacznej kuchni.

Podaję krótkie streszczenie **historyi sztuki kucharskiej** od najstarożytniejszych, aż do naszych czasów; dalej tak mało dotąd uwzględniane przy prowadzeniu kuchni **wiadomości dyetetyczne,** specyalne dyety w różnych chronicznych cierpieniach, zalecane przez znane powagi lekarskie, tablice składu chemicznego najważniejszych artykułów żywności, a wreszcie oprócz licznych przepisów potraw czysto polskich, jak i międzynarodowych, **około 500 przepisów potraw specyalnie dla kuchni jarskiej.**

Starałam się obznajomić młode, niedoświadczone jeszcze gosposie, jak się mają zabrać do gospodarstwa kuchennego, począwszy od urządzenia kuchni, spiżarni, dyspozycyi najtańszych codziennych obiadów, a skończywszy na wielkich, wystawnych przyjęciach, a dla plastycznego przedstawienia zaopatrzyłam książkę w liczne rysunki i ilustracye gustownego dekorowania półmisków i stołu, tranżerowania mięsiwa i najnowszych ulepszeń i przyrządów, mających swe zastosowanie w sztuce kulinarnej.

Przepisy potraw zebrałam w ten sposób, aby z nich można wybrać odpowiednie dla prowadzenia kuchni, zarówno **w najskromniejszych, jak i w najzasobniejszych domach.**

Mieszkając dłuższy czas w Paryżu, a obecnie we Wiedniu, zaznajomiłam się dokładnie z kuchnią francuską i niemiecką i wybrałam z niej wszystkie odpowiednie dla nas potrawy, praktyczne rady i wskazówki, pomijając to, co dla nas nie ma wartości. Od kucharza nadwornego w Wiedniu udało mi się wydostać pewną liczbę przepisów potraw podawanych na dworze cesarskim w Burgu.

O ile możności starałam się w mych przepisach usunąć zupełnie z kuchni **ocet,** który jest jedną z najszkodliwszych przypraw. Kwas octowy bardzo źle działa na krew, niszcząc w niej hemoglobinę.

Wysyłając pracę moją w świat, pragnę, aby znalazła chętne czytelniczki, które ją zechcą dokładnie przestudyować, zwłaszcza rozdział III, IV i V. Wiem bowem z doświadczenia, że najczęściej u nas kupuje się książkę kucharską jako komplet do wyprawy, aby była w domu i leżała na półce. Zagląda się do niej tylko od czasu do czasu, gdy na przyjęcie gości wypadnie sporządzić jakąś trudniejszą potrawę, lub przed świętami upiec torty i mazurki. Rzadko kiedy nawet słowo wstępne bywa czytane.

W dzisiejszych czasach, gdzie coraz trudniej o dobrą i sprawną sługę, a każda świeżo przyjęta najczęściej nie rozumie się wcale lub bardzo mało na kuchni, ciągła ich zmiana stała się istną plagą codziennego naszego życia. Jedyna na to rada, aby panie domu same, zaznajomiwszy się dokładnie ze sztuką kulinarną, przyuczały swe sługi smacznie gotować.

Jeśli jest czas na grę na fortepianie, śpiew, robótki, uprawianie sportów różnych, wizyty i zabawy, to niechże się znajdzie i na przestudyowanie książki kucharskiej, co z większą dla każdej kobiety będzie korzyścią, niż przeczytanie byle jakiej powieści senzacyjnej.

Dokładne obznajomienie się ze sztuką kucharską, opartą na zasadach hygieny, odda gospodyni w rękę, do pewnego przynajmniej stopnia, możność zapewnienia rodzinie całej zdrowia, zdolności do pracy i — humoru. A to przeświadczenie starczyć musi czytelniczkom za nagrodę podjętego trudu.

Marya Monatowa.

Pisałam w Zakopanem we wrześniu 1909 r.



ROZDZIAŁ I.

Dyspozycye śniadań, obiadów i kolacyi na wszystkie cztery pory roku.

Kanapki i zimne zakąski.

Dla ułatwienia domowych dyspozycyi zestawiłam na wszystkie cztery pory roku, uwzględniając produkta, którymi możemy rozporządzać, po kilkanaście śniadań, obiadów i kolacyi, począwszy od najskromniejszych i najoszczędniejszych, a skończywszy na wystawnych, przeznaczonych na mniejsze lub większe przyjęcia.

Dla braku miejsca, niepodobna mi było układać jadłospisów na każdy dzień z osobna — tem bardziej, że potrawy muszą się dość często powtarzać, uważam to więc za bezcelowe. Chodziło mi głównie o wskazanie, jak się potrawy powinno dobierać i mieszać ze sobą.

Sądzę, że według tu podanych wzorów, każda gospodyni potrafi sama z licznego spisu potraw, umieszczonego na końcu książki, wybrać i ułożyć „menu" odpowiednie do jej środków i gustu. Dodam tylko, że nie należy zapominać przy dyspozycyi codziennych choćby bardzo skromnych obiadów, o dwóch potrawach niezmiernie ważnych dla naszego organizmu, działających zarówno na składniki zdrowej krwi, jakoteż i na cały system trawienia, to jest o sałacie i kompocie. Pierwsza uważana jest jako niezbędna w kuchni francuskiej. Podawana bywa po dwa razy dziennie w różnych odmianach, a przyrządzona tak smacznie, że jadają ją samą, wprost jako potrawę. My, dzięki postępującemu wciąż ogrodnictwu, przez znaczną część roku mamy już zieloną sałatę, a gdy tej braknie, można

zastąpić ją sałatą, również bardzo zdrową, z kiszonej kapusty. Atoli sałata powinna być zaprawiana suto oliwą i cytryną, a w ostatecznym razie tylko octem i to owocowym własnego wyrobu.

Kompoty w lecie ze świeżych, później z konserw lub z suszonych owoców, powinny się znaleźć codziennie na stole, a w domach, gdzie się liczą z wydatkiem, mogą z większym pożytkiem zastąpić legominę.

Dyspozycyi codziennych kolacyi nie podaję szczegółowo, bo w wielu domach na sposób francuski jadają śniadania w południe, a obiad między godz. 5—7 zamiast kolacyi.

Kto zaś jada obiad w porze południowej, między godziną 1—3, ze względu na szkodliwość dwukrotnego jadania mięsa i to późnym wieczorem, polecenia godnem jest na codzienne skromne kolacye wybór potraw z jaj, z mąki, kaszy, kartofli z kwaśnem mlekiem etc., których przepisy znajdują się w odnośnych rozdziałach niniejszej książki.

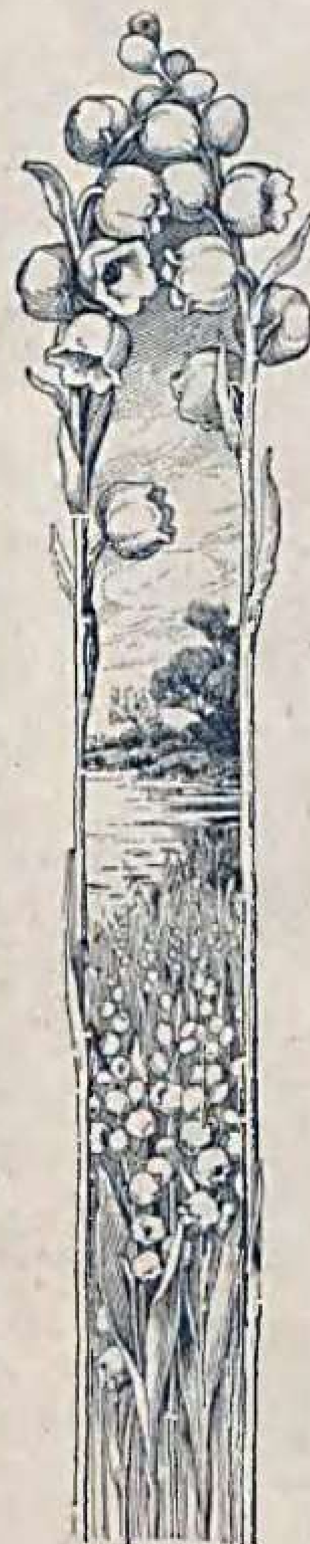
Kto już koniecznie żąda potraw mięsnych, może wybierać następujące oszczędne potrawy:

Z wołowiny: Różnego rodzaju zrazy, sznycle siekane, bitki, ozór, pierożki, flaczki, golasz etc.

Z cielęciny: Kotlety, bruścik w potrawkach, wątróbka, główka na różne sposoby, nóżki, móżdżek, płucka i ozorki.

Z wieprzowiny: Kotlety, zrazy, cynaderki, nóżki, kiełbasa, kiełbaski, kiszki, boczek, szynka.

Z baraniny: Różnego rodzaju potrawki, sznycle, risotto, piław, kapusta faszerowana etc.



WIOSNA

ŚNIADANIA SKROMNE

1.

Omlet z szynką
Befsztyk z kartoflami
Sery — owoce.

2.

Zrazy zwijane z kaszą
Kalafiory „au gratin"
Sery — owoce.

3.

Bigos myśliwski
Kartofle faszerowane
Sery — owoce.

4.

Jaja sadzone na szpinaku
Cynaderki cielęce z maderą
Sery — owoce.

5.

Kotleciki z mózgu
z groszkiem
Makaron „au gratin"
Sery — owoce.

6.

Entre-côte-sos Béarnaise
Szparagi
Sery — owoce.

7.

Jaja z kiełbaskami w sosie
maderowym
Smardze nadziewane
Sery — owoce.

8.

Flaczki po warszawsku
Omlet z pieczarkami
Sery — owoce.

9.

Ham and eegs (Jaja na
szynce)
Gołąbki pieczone
z kompotem
Sery — owoce.

10.

Lin po nelsońsku
Marchewka z grzankami
Sery — owoce.

ŚNIADANIA WYKWINTNE

I.

Barszcz w filiżankach
Pasztecik w franc. cieście
Karp „à la Chambord"
Roastbeef garnirowany
Kurczęta nadziewane
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa — likiery.

II.

Rosół Consommé w filiżankach
Paszteciki z raków
Majonez z łososia
Comber cielęcy „à la Duchesse"
Sałata — kompot
Szparagi po holendersku
Sery — owoce
Czarna kawa — Likiery.

III.

Liście szczawiowe na rosole w filiżankach
Paszteciki w kruchem cieście
Pstrągi z masłem na niebiesko
Vol au vent z pulard
Polędwica z różna nadziewana truflami
Sałata majonezowa
Sery — owoce
Czarna kawa — Likiery.

Obiady skromne gospodarskie

1.

Zupa szczawiowa z jajami lub ryżem
Roastbeef z kartofelkami i z sałatą
Kompot lub naleśniki z kremem.

2

Rosół z lanem ciastem
Sztuka mięsa z sosem koperkowym
Sago wypiekane z sokiem.

3.

Zupa grochowa z wędzonką
Pieczeń cielęca z sałatą
Kompot lub bliny z konfiturami

4.

Barszcz z wieprzowiną lub z uszkami
Rozbratle po bawarsku
Suflet poziomkowy.

5.

Zupa cytrynowa z grzankami
Pieczeń wołowa z jarzynami
Kompot lub budyń czekoladowy.

6.

Zupa rumiana „Julienne"
Polędwica wieprzowa z kapustą
Omlet z konfiturami.

7.

Krupnik polski
Pieczeń zbójecka z fasolką na kwaśno
Legomina z hreczanej mąki ze śmietaną

8.

Zupa kartoflana
Kotlety cielęce ze szpinakiem
Kompot lub dołki smażone.

9.

Kapuśniak z wieprzowiną
Zrazy nelsońskie lub bite z kaszą
Legomina śmietanowa.

10.

Rosół z fracuskiemi kluskami
Sztuka mięsa z sosem chrzanowym
Szparagi
Mądrzyki z śmietaną.

11.

Zupa neapolitańska
Sznycle zapiekane z pieca
Kompot lub legomina zimna z grysiku.

12.

Zupa „nic" z grzankami
Mostek cielęcy nadziewany z zielonym groszkiem
Grzybek czyli „Kaiserschmarn".

OBIADY POSTNE

I.

ZUPA GRZYBOWA Z ŁANEM CIASTEM
KOTLETY Z KARTOFLI, SOS KORNISZONOWY
KASZKA KRÓLEWSKA.

II.

BARSZCZ ZABIELANY Z KARTOFLAMI
JAJA SIEKANE NA MUSZELKACH
LENIWE PIEROGI.

III.

ZUPA KARTOFLANA ZE ŚMIETANĄ
JAJA SADZONE NA SZPINAKU
MAKARON WŁOSKI »AU GRATIN«.

IV.

ZUPA PRZECIERANA Z RYŻU
SZCZUPAK LUB SANDACZ Z JAJKAMI
PIEROGI Z KARTOFLAMI.

Obiady o czterech daniach

1.

Zupa z móżdżku
Pekefleisch z chrzanem
Kapłon z kompotem
Legomina czekoladowa.

2.

Zupa rumiana »Julienne«
Sztuka mięsa z sosem sardelowym
Kapusta włoska faszerowana
Suflet z poziomek.

3.

Barszcz z uszkami i z kiełbasą
Paszteciki z mózgu w muszelkach
Pieczeń cielęca po litewsku
Kompot z jabłek.

4.

Zupa francuska z parmezanem
Budyń z wątróbki
Roastbeff z sałatą
Kruche ciastka z konfiturami.

5.

Zupa pomidorowa ze śmietaną
Lin po nelsońsku
Perliczki z kompotem
Strudel z makiem.

6.

Zupa »Ox-tail«
Kulebiak z rybą
Polędwica wołowa po francusku
Krem kawowy.

7.

Rosół »Consommé Royal«
Sztuka mięsa z pieca z chrzanem
Pularda »à la Bordelaise«
Mleczko waniliowe.

8.

Zupa cytrynowa
Paszteciki w naleśnikach
z kiełbaskami
Filet seuté z maderą
Budyń migdałowy z szodonem.

9.

Czarnina z kluskami
Ozór po polsku
Kurczęta z sałatą
Szparagi
Kompot.

10.

Zupa rakowa
Kotleciki z mózgu z groszkiem
Prosię pieczone
Galaretka ponczowa.

11.

Zupa żółwiowa z główki cielęcej
Forszmak na gorąco
Polędwica wieprzowa z kapustą
Ciastka francuskie z kremem.

12.

Zupa szczawiowa z jajami
Kołduny litewskie
Kurczęta nadziewane
z kompotem
Ptysie smażone.

OBIADY POSTNE



1.

Zupa rybna z kluseczkami
Sandacz po parysku
Szparagi z masłem
Omlet francuski z konfiturami.

2.

Zupa piwna
Paszteciki z suchych grzybów
Lin smażony z sałatą
Bliny ze śmietaną.

3.

Zupa pieczarkowa
Jesiotr po polsku
Szpinak z omletem
Naleśniki z powidełkiem.

4.

Zupa szparagowa
Paszteciki włoskie z jaj
Zrazy z sandacza
Budyń z sercem.

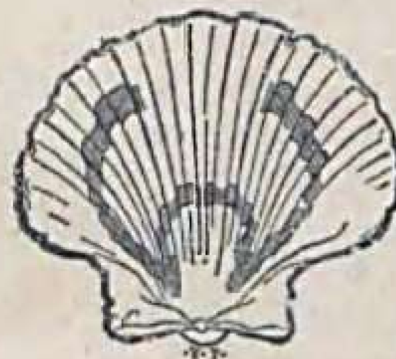
OBIADY MNIEJ WYSTAWNE

1.

ZUPA RUMIANA ZE ŚMIETANĄ
GROSZEK PTYSIOWY
MÓŻDŻEK NA MUSZELKACH
POLĘDWICA PO NAPOLEOŃSKU
KURCZĘTA Z SAŁATĄ I MIZERYĄ
PLACEK KRUCHY Z PIANĄ
SERY — OWOCE.

2.

ZUPA RAKOWA
KARP NA GORĄCO Z SOSEM TATARSKIM
COMBER CIELĘCY Z SAŁATĄ
SZPARAGI
KREM KAWOWY
SERY — OWOCE.



OBIADY WYKWINTNE

I.

Zupa „a la Reine"
Sandacz po holendersku
Polędwica „a la Colbert"
Poncz „Imperial"
Indyk nadziewany truflami
Sałata — kompoty
Kalafiory „au gratin"
Galareta ananasowa
Owoce — sery.

II.

Zupa „Ox-tail"
Łosoś w galarecie
Vol-au-vent z pulard
Poncz maraschinowy
Comber sarni
Sałaty — kompoty
Lody „Charlotte russe"
Owoce — Sery.

III.

Zupa rakowa
Karp „a la Matelot"
Polędwica wołowa „a la Duchesse"
Sorbet ananasowy
Kurczęta lub przepiórki pieczone
Sałata — kompot
Szparagi
Krem poziomkowy
Owoce — Sery.

KOLACYE MNIEJ WYSTAWNE

I.

AUSZPIKI Z RYB
COMBER LUB PIECZEŃ CIELĘCA
SAŁATA – KOMPOT
BUDYŃ MIGDAŁOWY Z SZODONEM
SERY – OWOCE.

II.

VOL-AU-VENT Z KUR LUB CIELĘCINY
POLĘDWICA GARNIROWANA
SAŁATA
KREM POZIOMKOWY
SERY – OWOCE.

III.

KOTLECIKI Z MÓZGU Z GROSZKIEM
GOŁĄBKI NADZIEWANE PIECZONE
SAŁATA – KOMPOT
TORT MIGDAŁOWY
SERY – OWOCE.



KOLACYE WYSTAWNE

I.

MAJONEZ Z ŁOSOSIA
SZYNKA NA GORĄCO
INDYK PIECZONY
SAŁATA — KOMPOT
LODY MIĘSZANE
SERY — OWOCE.

II.

AUSZPIKI
Z WĄTRÓBKI I MÓZGÓW
KURCZĘTA PIECZONE
SAŁATA — KOMPOT
SZPARAGI
TORTY HISZPAŃSKIE
SERY — OWOCE.



SNIADANIA SKROMNE

1.

Omlet z cynadeikamt
Kalarepka faszerowana
Sery — Owoce.

2.

Vol-au-vent z kurcząt
Fasolka szparagowa
Sery — owoce.

3.

Forszmak na gorąco
Marchewka z grzankamt
Sery — owoce.

4.

Jaja w sosie pomido-
rowym
Wątróbka duszona
Sery — owoce.

5.

Zraziki cielęce po parysku
Grzybki duszone ze
śmietaną
Sery — Owoce.

6.

Paszteciki z mozgu
w naleśnikach
Omlet z jarzynami
Sery — owoce.

7.

„Vinaigrette" z ryb
Ragout z cielęciny
Sery — owoce.

8.

Potrawa z pulardy z ra-
kami
Pomidory faszerowane
Sery — owoce.

9.

Szczupak po żydowsku
Kalarepka duszona
z grzankami
Sery — owoce

10.

Jaja po włosku
Mostek cielęcy z agre-
stem
Sery — owoce.

ŚNIADANIA WYKWINTNE

1.

Consommé aux tomates
Paszteciki
Węgorz „à la Pompadour"
Kotlety cielęce z truflami
Purée z zielonego groszku
Przepiórki i chruściele pieczone
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa — Likiery

2.

Bulion w filiżankach
Grzaneczki „Dyablotki"
Sałata z raków
Polędwica „à la Wellington"
Pantarki młode pieczone
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa — Likiery.

3.

Barszcz czysty — paszteciki
Szczupak po holendersku
Comber barani z jarzynkami
Kurczęta z rożna
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa — Likiery.

Obiady skromne gospodarskie

1

Zupa ze świeżych grzybów
Karbonadle wieprzowe z fasolką szparagową na kwaśno
Poziomki lub kompot z czereśni

2

Barszcz z botwiną na zimno
Wątróbka cielęca smażona z kartoflami
Pierogi z borówkami

3

Zupa rakowa
Kalarepka faszerowana
Kurczęta z kompotem

4

Zupa borówczana z grzankami
Klops z kartoflami i z grzybkami
Strudel z makiem

5

Rosół z kaszką zacieraną
Sztuka mięsa z jarzynami, ogórki
Kompot lub bita śmietana z poziomkami

6

Chłodnik litewski
Kotlety cielęce z groszkiem
Placek drożdżowy z morelami

7

Zupa koprowa
Pieczeń huzarska z kapustą
Poziomki lub maliny

8

Zupa wątrobiana
Potrawa z kury z agrestem
Kompot lub ciastka

9

Zupa pomidorowa
Rozbratle z sardelami
Mleczko waniliowe

10

Zupa malinowa
Pieczeń barania z buraczkami
Kompot lub ptysie z kremem

11

Zupa z zielonego groszku
Polędwica z grzybkami
Knedle ze śliwkami

12

Barszcz ukraiński
Ozór po polsku
Kompot lub kruchy placek



OBIADY POSTNE

Zupa grzybowa ze śmietaną
Marchewka i kalarepka z grzankami
Makaron włoski zapiekany z grzybkami

Zupa „nic" z piankami
Jaja sadzone na pomidorach
Kluski kładzione z bryndzą

Zupa z jarzyn „Solférino"
Grzybki duszone ze śmietaną
Pierogi ze słodką kapustą

Zupa owocowa zimna
Fasola szparagowa i kalafiory
Omlet z pieczarkami



Obiady o czterech daniach

1

Zupa włoska „Minestra"
Potrawa z pulardy z agrestem
Roastbeef z jarzynkami
Krem poziomkow

2

Zupa koprowa
Paszteciki z pierożków z bulionem
Kotlety cielęce „à la financière"
Strudel z czereśniami

3

Zupa ragout z drobiu
Pomidory faszerowane
Kurczęta pieczone z sałatą
Cody morelowe

4

Chłodnik litewski
Paszteciki z makaronem
Pieczeń barania po angielsku
Legomina śmietanowa

3

Rosół z francuskiemi kluskami
Sztuka mięsa garnirowana z jarzynami
Młode kaczki z sałatą
Krem malinowy

7

Barszcz — paszteciki z mięsem
Comber barani ze sałatą
Marchewka młoda z grzankami
Bita śmietana z poziomkami

7

Zupa borówczana zimna
Mostek cielęcy z rakami
Przepiórki lub chruściele pieczone
Kruchy placek z pianą

8

Zupa z groszku zielonego
Pstrągi z jajami
Młoda gęś z kapustą parzoną
Cody waniliowe

9

Liście szczawiowe na rosole
Pieróg ruski z mięsem
Kotlety baranie — sos „Soubise"
Kalafiory i grzybki świeże
Kompot z moreli

10

Zupa „nic" z piankami
Rogout baranie po francusku
Młoda indyczka z mizeryą
Galareta ponczowa

11

Zupa rakowa
Wątróbka cielęca „à la Nelson"
Polędwica z rożna z mizeryą
Blinki smażone z konfiturami

12

Zupa barania
Paprykarz z kurcząt
Roastbeef ze sałatą
Cody malinowe

OBIADY POSTNE

1

Zupa grzybowa ze śmietaną
Auszpik z karpia lub szczupaka
Szpinak z jajkami
Pierogi z borówkami

2

Zupa poziomkowa zimna
Kotlety z kartofli, sos grzybowy
Fasolka szparagowa — Kalafiory
Placek drożdżowy z morelami

3

Zupa kalafiorowa
Karp duszony po żydowsku
Grzybki ze śmietaną
Knedle ze śliwkami

5

Zupa kartoflana
Jaja na twardo — sos szczawiowy
Karasie smażone z chrzanem
Kisiel malinowy

Obiady mniej wystawne

I.

Zupa poziomkowa zimna
Ragout z cielęciny lub z pulardy z rakami
Przepiórki lub kuropatwy ze sałatą
Pomidory faszerowane
Budyń migdałowy z szodonem
Owoce — sery

II.

Rosół z francuskiemi kluskami
Sztuka mięsa garnirowana
Kurczęta z sałatą i z kompotem
Kalafiory po holendersku
Lody owocowe
Owoce — sery

OBIADY WYSTAWNE

I.

Zupa pieczarkowa
Jesiotr po polsku
Pieczeń sarnia, sos „Cumberland"
Poncz rzymski
Pawie lub kapłony pieczone
Sałata — kompot
Karczochy
Bomba neapolitańska
Owoce — sery

II.

Zupa „Bisque d'ecrevisse"
Paszteciki
Salmis z kuropatw
Poncz maraschinowy
Indyk nadziewany truflami
Sałata — kompot
Groszek zielony z grzankami
Krem szodanowy
Owoce — sery.

III.

Zupa „Consommé royal"
Pstrągi z masłem
Comber cielęcy „A la Duchesse"
Poncz „Imperial"
Kuropatwy pieczone
Sałata — kompot
Pieczarki faszerowane
Lody „Tutti frutti"
Owoce — sery.

Kolacye mniej wystawne

1.

Szczupak w majonezie
Kurczęta nadziewane
Sałata — mizerya
Lody morelowe
Sery — owoce.

2.

Kotlety cielęce z rakowym sosem
Młode kaczki pieczone
Sałata — kompot
Galaretka owocowa
Sery — owoce.

3.

Auszpiki z cielęcych wątróbek
Comber sarni
Sałata
Krem ponczowy
Sery — owoce.

KOLACYE WYSTAWNE

I.

JESIOTR PO POLSKU
PASZTET W KRUCHEM CIEŚCIE
PERLICZKI PIECZONE
SAŁATA — KOMPOT
BOMBA NEAPOLITAŃSKA
SERY — OWOCE.

II.

SAŁATA Z RAKÓW
„MOUSSE DE VOLAILLE"
PRZEPIÓRKI LUB KUROPATWY
KOMPOT — SAŁATA
LODY „CHARLOTTE RUSSE"
SERY — OWOCE.



JESIEŃ

ŚNIADANIA SKROMNE

1.
Ragout z baraniny po francusku
Rydze smażone
Sery — owoce.

2.
Sosiski w czerwonej kapuście
Omlet z parmezanem
Sery — owoce.

3.
Jaja w sosie musztardowym
Boczek wieprzowy z słodką kapustą
Sery — owoce.

4.
Paszteciki w francuskiem cieście
Filet-saute z szampionami
Sery — owoce.

5.
Jaja „à la Loubet"
Kapusta włoska faszerowana
Sery — owoce.

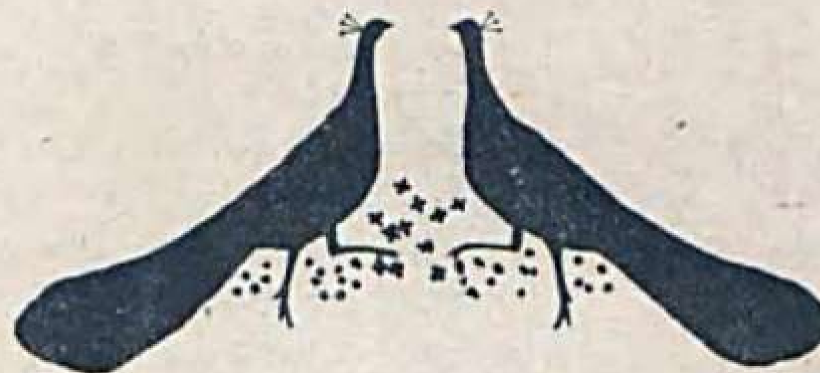
6.
Szaszłyk barani
Kapusta brukselska duszona
Sery — owoce.

7.
Pieczarki faszerowane
Kotlety wieprzowe po prowensalsku
Sery — owoce.

8.
Kuropatwy duszone w śmietanie
Kalafiory z bułeczką
Sery — owoce.

9.
Ruszpik z ryby
Móżdżek smażony z jajami
Sery — owoce.

10.
Siekanka ze zwierzyny
Jarmuż z kasztanami
Sery — owoce.



Śniadania wykwintne



I.

Consommé w filiżankach
Paszteciki — sałata z langusta
Filet baranie, sos „poivrade"
Kapłony faszerowane z różna
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa — likiery.

II.

Barszcz czysty, paszteciki
Sandacz po parysku
Ozory peklowane, zielony groszek
Comber sarni
Sałata — borówki
Sery — owoce
Czarna kawa — likiery

JII.

Consommé aux tomates
Paszteciki
Auszpiki z ryb
Filet „à la Rossini"
Indyk nadziewany kasztanami
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa — likiery.

Obiady gospodarskie skromne

1

Zupa barania
Pieczeń sztufada z ogórkami
Knedle ze śliwkami

2

Zupa szczawiowa z jajami
Baranina duszona z włoską kapustą
Kompot z gruszek

3

Zupa chlebowa
Kotlety cielęce w papryce
Strudel z jabłkami

4

Zupa włoska »Risotto«
Kurczęta ze sałatą
Budyń z szodonem

5

Zupa z kapusty brukselskiej
Roastbeef z rydzami
Kompot lub jabłka w szlafrokach

6

Krupnik z podróbkami
Kaczka pieczona z jabłkami
Kruchy placek z pianą

7

Zupa z białej fasoli
Boczek duszony ze słodką kapustą
Kompot lub ryż z jabłkami

8

Rosół z fasolką
Sztuka mięsa z rydzami — ogórki
Kapusta włoska faszerowana

9

Barszcz z uszkami
Zając z makaronem
Kompot ze śliwek

10

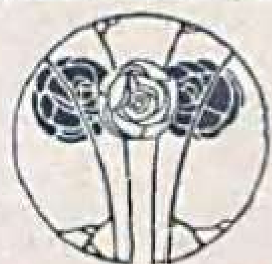
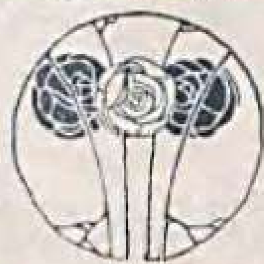
Zupa kalafiorowa
Pieczeń cielęca zawijana ze słoniną
Jabłka smażone w cieście

11

Zupa pomidorowa
Zrazy zawijane z grzybami
Kompot z gruszek

12

Zupa cebulowa
Pieczeń barania z buraczkami
Legomina z sera

Obiady postne

1

Zupa z dyni
Bulwy i rydze duszone
Budyń z grochu

2

Zupa piwna
Kotlety z fasoli
Omlet z pomidorami

3

Zupa ze śliwek
Kartofle wypiekane z jajami
Kaszka na grzybkowym smaku

4

Zupa kalafiorowa
Jaja sadzone na śmietanie
Pierogi ze słodką kapustą



Obiady o czterech daniach

1

Zupa »à la Reine«
Sztuka mięsa zapiekana z pomidorami
Kapłon z mizeryą
Legomina orzechowa

2

Kapuśniak z wieprzowiną
Kotlety cielęce po włosku
Kuropatwy z kompotem
Muss owocowy

3

Zupa pomidorowa czysta
Cietrzew duszony w czerwonej kapuście
Polędwica w kartofl. cieście
Legomina z hreczanej mąki

4

Zupa ogórkowa
Pasztet z zająca w kruchem cieście
Prosie nadziewane pieczone
Jabłka smażone

5

Zupa neapolitańska
Potrawa z kaczek z kaparami
Fasola szparagowa — rydze duszone
Szarlotka w kruchem cieście

6

Rosół Consommé z pasztecikami
Sztuka mięsa z jarzynkami
Zając z sałatą
Budyń czekoladowy

7

Zupa kalafiorowa
Kurczęta z pieczarkami
Comber barani z sałatą
Krem z winogron

8

Zupa pieczarkowa
Kapusta włoska faszerowana
Gęś z marmoladą z jabłek
Ptysie z kremem

9

Zupa rumiana »Julienne«
Jesiotr w śmietanie
Pieczeń sarnia z borówkami
Jabłka smażone

10

Zupa rakowa
Główka cielęca »à la vinaigrette«
Pieczeń barania z buraczkami
Krem z palonego cukru

11

Zupa ragout z drobiu
Potrawa z baraniny z pomidorami
Indyczka z kompotem
Chrust czyli faworki

12

Zupa wątrobiana
Fricassé z kurcząt
Polędwica wołowa z maderą
Kompot z jabłek

Obiady Postne

1.

Zupa przecierana w ryżu
Karp na szaro
Jarzynki duszone i rydze
Makaron zapiekany z pomidorami

2.

Zupa ze śliwek
Jaja po tyrolsku
Pomidory faszerowane
Naleśniki z kremem

3.

Zupa z mleczka i ikry rybiej
Szczupak faszerowany sardelami
Kalafiory po holendersku
Kisiel żurawinowy

4.

Zupa z jarzyn »Solferino«
Budyń z słodkiej kapusty
Ryba smażona z sałatą
Omlet z pieczarkami

OBIADY MNIEJ WYSTAWNE

Zupa pomidorowa — groszek ptysiowy
Paszteciki z raków
Comber barani z jarzynkami
Kurczęta pieczone
Sałata — Kompot
Kisiel żurawinowy ze śmietanką
Owoce — sery

Barszcz — paszteciki w naleśnikach
Potrawa z pulard „a la Lamberty"
Zając z sałatą
Kalafiory „au gratin"
Galaretka ananasowa
Owoce — sery



OBIADY WYKWINTNE

1.

Zupa żółwiowa
Pasztet z gęsich wątróbek w auszpiku
Suprême de volaille
Sorbet ananasowy
Comber sarni
Sałata — kompoty ostre
„Crême brulée"
Owoce — sery

2.

Zupa „Julienne"
Majonez z ryb
Pasztet z gołębi w franc. cieście
Poncz rzymski
Bażanty nadziewane truflami
Sałata — kompot
Kalafiory „au gratin"
Krem „Sherry"
Owoce — sery

4.

Consommé aux tomates, Paszteciki
Łosoś nadziewany
Pieczeń sarnia sos „Cumberland"
Poncz „impérial"
Kapłony styryjskie pieczone
Sałata — kompoty
Szparagi „à la hollandaise"
Lody „bombe plombière"
Owoce — sery

KOLACYE SKROMNIEJSZE

1.

Fałszywy łosoś z cielęciny
Kaczki pieczone z sałatą
Krem z jabłek
Sery — owoce

2.

Kotlety cielęce z kalafiorami
Kurczęta pieczone
Mizerya ze śmietaną
Tort czekoladowy
Sery — owoce

3.

Ozory peklowane
Purée z grochu
Kuropatwy pieczone
Kompot — sałata
Krem kawowy
Sery — owoce

KOLACYE WYKWINTNE

1.

MAJONEZ PROVENSALSKI
UDZIEC SARNI — SAŁATA WŁOSKA
LODY ANANASOWE
SERY — OWOCE

2.

TURBOT „AU VIN BLANC"
MUSS Z ZAJĄCA „SOS
„CUMBERLAND"
BAŻANTY PIECZONE
SAŁATA — KOMPOT
KREM MOZAIKOWY
SERY — OWOCE





ZIMA

ŚNIADANIA SKROMNE

1.

Jaja po tyrolsku
Wątróbka gęsia smażona
Sery — owoce

2.

Karasie „au gratin"
Cynaderki na szpadce
Sery — owoce.

3.

Jajecznica z sardelami
Potrawka barania z rzepą
Sery owoce.

4.

Pularda „à la Marengo"
Makaron wypiekany
z szynką
Sery — owoce.

5

Kołduny litewskie
Bulwy — salsefia
Sery — owoce.

6.

Majonez z ryby
Kotlety baranie
sos Soubise
Sery — owoce.

7.

Główka cielęca „à la
financière"
Omlet z parmezanem
Sery — owoce

8.

Wędzonka, purée z grochu
Budyń z kalafiorów
Sery — owoce.

9.

Jaja „au beurre noir"
Paprykarz cielęcy
Sery — owoce.

10

Nóżki smażone w cieście
Makaron wypiekany
z grzybkami
Sery — owoce.

ŚNIADANIA WYKWINTNE

I.

Bulion z jajem — paszteciki
Majonez z homara
Kotlety z pulard
Purée z kasztanów
Zające pieczone
Sałata zimowa
Sery — owoce
Czarna kawa.

II.

Barszcz w filiżankach — paszteciki
Sole „au vin blanc"
Gigot baranie z brukselską
Kapłony z rożna
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa.

III.

Consommè w filiżankach
paszteciki
Karp „à la Matelot"
Filet „à la Rossini"
Pantarki pieczone
Sałata — kompot
Sery — owoce
Czarna kawa.

Obiady skromne gospodarskie

1.

Zupa ogórkowa
Pieczeń wołowa z sardelami
Legomina biszkoptowa zwijana

2.

Rosół z kartoflami
Sztuka mięsa, purée z fasoli
Kasza jaglana wypiekana ze słoniną

3.

Czarnina
Gęś pieczona z kapustą
Kompot z jabłek

4.

Zupa neapolitańska
Zraziki cielęce z kaszką
Naleśniki z serem

5.

Zupa kminkowa
Pieczeń barania z sosem pomidorowym
Kompot lub suflet z jabłek

6.

Kapuśniak z wieprzowiną
Zrazy z grzybami ze śmietaną
Legomina grysikowa

7.

Krupnik polski
Wędzonka z brukwią
Legomina z maku z szodonem

8.

Zupa cielęca
Cynaderki duszone z kaszą
Kompot lub knedle ze słoniną

9.

Zacierki ze słoniną
Pieczeń wieprzowa z kapustą
Omlet z konfiturami

10.

Zupa rumiana ze śmietaną
Piław turecki z baraniny
Kompot z jabłek

11.

Zupa grochowa
Pieczeń zbójecka z kalafiorami
Ryż z jabłkami

12.

Zupa z włoskiej kapusty
Pekefleisz z kartoflami
Legomina cytrynowa

OBIADY POSTNE

1.

ZUPA Z BUŁEK (PANADE)
FASOLKA NA KWAŚNO
KLUSECZKI ZAPIEKANE Z SEREM

2.

BARSZCZ ZABIELANY
SZCZUPAK W SOSIE CHRZANOWYM
NALEŚNIKI Z SŁODKĄ KAPUSTĄ.

3.

ZUPA KARTOFLANA CZYSTA
JARMUŻ Z JAJAMI
KASZA HRECZANA ZE SEREM.

4.

ZUPA GROCHOWA
ŚLEDZIE MARYNOWANE Z SAŁATĄ
KLUSKI ALZACKIE.

Obiady o czterech daniach

1.

Zupa pomidorowa ze śmietaną
Paszteciki w ptysiowem cieście
Zając pieczony z buraczkami
Budyń orzechowy z szodonem.

2.

Zupa z dziczyzny
Sandacz po holendersku
Roastbeef z jarzynami
Pierożki kruche z konfiturami.

3.

Rosół z lanem ciastem
Sztuka mięsa z pieca z chrzanem
Kuropatwy pieczone z sałatą
Legomina śmietanowa.

4.

Zupa z móżdżku
Makaron wypiekany z szynką
Gęś pieczona z kapustą
Kompot z jabłek.

5.

Zupa rumiana ze śmietaną
Vol-au-vent z drobiu
Pieczeń barania na dziko
Pączki ptysiowe.

6.

Krupnik z podróbkami
Siekanka ze zwierzyny
Sztufada z pieczeni cielęcej
Legomina biszkoptowa z szodonem

7.

Barszcz z pasztecikami
Pularda »à la Marengo«
Polędwica po angielsku
Legomina z jabłka w szlafrokach.

8.

Zupa włoska »Risotto«
Ozór peklowany, purée z grochu
Kwiczoły pieczone
Suflet morelowy.

9.

Zupa ragout z drobiu
Główka cielęca »à la Titus«
Kaczki pieczone z kompotem
Strudel z makiem.

10.

Czarnina
Karp z wody z masłem
Pieczeń sarnia z borówkami
Galaretka ananasowa.

11.

Zupa węgierska »gulyas«
Paszteciki z makaronem
Prosię pieczone
Legomina czekoladowa.

12.

Zupa grzybowa
Paszteciki z mózgu
Polędwica wieprzowa z kapustą
Kompot z moreli.

OBIADY POSTNE

1.

Zupa rybna
Lin duszony po węgiersku
Salsefia lub bulwy
Pierożki drożdżowe z konfiturami.

2.

Zupa z bułek (Panade)
Omlet z pomidorami
Krokiety z kartofli, sos grzybowy
Legomina sago z sokiem.

3.

Barszcz zabielany z jajami
Sandacz po włosku
Jarmuż z kasztanami
Strudel z jabłkami.

4.

Zupa grzybowa ze śmietaną
Wyzina z masłem sardelowem
Kotlety z suszonych grzybków
Budyń palący się z rumem.

Obiady mniej wystawne

I.

Zupa neapolitańska
Sandacz z wody z sosem tatarskim
Kaczki pieczone
Sałata -- kompot
Kalafiory po holendersku
Krem czekoladowy
Owoce — Deser.

II.

Zupa pieczarkowa
Pasztet z zająca w kruchem cieście
Kapłony pieczone
Sałata — kompot
Kapusta brukselska z bułeczką
Ptysie pieczone z kremem
Owoce — Deser.



Obiady wykwintne

I.

Zupa z drobiu „à la Reine"
Turbot „au vin blanc"
Filet „à la Wellington"
Poncz maraschinowy
Jarząbki i perliczki pieczone
Sałata — kompot
Bulwy „au gratin"
Lody karmelowe
Owoce — deser

II.

Zupa „Ox-tail"
Auszpik z mózgów cielęcych
Kotlety z pulard z truflami
Purée z kasztanów
Poncz rzymski
Cietrzewie i kwiczoły
Sałata — kompot
Szparagi z bułeczką
Lody „tutti-frutti"
Owoce — deser

III.

Zupa „Consommé royal"
Sole „au gratin"
„Chaud froid" z kwiczołów
Sorbet ananasowy
Indyk nadziewany truflami
Sałata — kompot
Karczochy faszerowane
Bombe-plombière
Owoce — deser

Skromne

Obiady wigilijne

I.

Barszcz z uszkami — Zupa migdałowa
Paszteciki z ikry i mleczka na muszelkach
Szczupak z chrzanem
Lin smażony
Kapusta z grzybami
Łamańce z makiem

II.

Zupa migdałowa — Zupa z ikry rybiej
Karasie w śmietanie
Gołąbki z ryżem i z grzybami
Sandacz smażony z sałatą
Szarlotka w kruchem cieście

III.

Barszcz z uszkami — Zupa rybna
Szczupak w galarecie
Karp na szaro
Lin smażony z chrzanem
Kompot ze śliwek suszonych
Budyń migdałowy z szodonem
Kutia.

WIGILIE WYKWINTNE.

I.

Zupa migdałowa — Barszcz z uszkami
Kulebiak z rybą
Sandacz po parysku
Jarmuż z kasztanami
Karp smażony
Sałata majonezowa
Krem ponczowy

I.

Zupa rybna purée — Barszcz z uszkami
Paszteciki z ryb w franc. cieście
Lin duszony w czerwonej kapuście
Sandacz w śmietanie „au gratin"
Łosoś z rusztu — Sałata włoska
Mak tarty z łamańcami
Galareta ananasowa

III.

Barszcz z uszkami — Zupa grzybowa
Vol-au-vent z ryb
Turbot „au vin blanc"
Groszek zielony z grzankami
Szczupak nadziewany sardelami
Sałata japońska
Tort hiszpański

Kolacye skromniejsze

I.

Pasztet z zająca w auszpiku
Kapłony pieczone
Sałata — kompot
Krem śmietankowy
z kasztanami
Sery — owoce

II.

Sandacz po parysku
Comber sarni
Sałata mięszana
Galaretka pomarańczowa
Sery — owoce

III.

Auszpiki z ryb
Zające pieczone
Sałata włoska
„Crème — brulée"
Sery — owoce.

Kolacye wykwintne

I.

Sole »au gratin«
Muss z zająca – sos Cumberland
Indyk nadziewany kasztanami
Sałata – kompot
Lody »Tutti-frutti«
Sery – owoce

II.

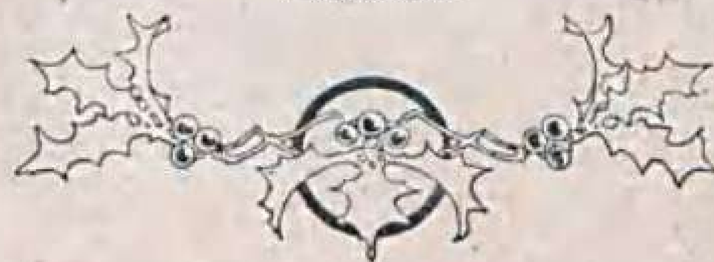
Majonez z homara
Szynka duszona w maderze
Kuropatwy i cietrzewie pieczone
Sałata – kompot
Krem »Sherry«
Sery – owoce.

MENU

OBIADU DWORSKIEGO W WIEDNIU

NA PRZYJĘCIE NASTĘPCY TRONU PRUSKIEGO W KWIETNIU 1909 ROKU

Potage Londonderry
Petit sufflés „à la Rothschild"
Medallions de saumon à l'amiral
Piece de boeuf et filet de veau
Becasses „à la Maintenon"
Cervelles „à la moscovite"
Champagne cup
Poularde de France, salade,
compote
Asperges d'Argenteuil
Parfait duchesse
Crême de fromage
Glaces variées
Dessert



MENU
ŚNIADANIA
W ZAMKU HETZENDORF
DNIA 7 STYCZNIA 1914 ROKU
NA CHRZCINACH CÓRKI
NASTĘPCY TRONU AUSTR.

Potage régence
Bouchées de homard
Entre-côtes „A la chevalier"
Jeunes poulets „A la Villeroi"
Salade — compote
Petit gâteaux montmorency
Patisserie de fromage
Punch royal
Dessert.



MENU
OBIADU W SCHÖNBRUNIE
DNIA 15 MARCA 1914 R. NA PRZYJĘCIE
BAWARSKIEGO NASTĘPCY TRONU
W WIEDNIU.

Potage francillon
Gold-sherry, drexel
Soufflés à la St. Hubert
Chateau Léoville Lascases 1875, Acker
Truites saumoneés à la geleé
Steinberger 1893, trockenbeerenauslese,
Acker
Piéce de boeuf et noix de jambon
Mousse d'écrevisses „à la meuse"
Moët- chandon imperial
Sorbet
Poularde du mans, salade, compote
Chambertin 1878, Feldheim
Asperges d'Argenteuil
Charlotte de pêches „à la Raoul",
Fromage
Glaces variées — dessert
Essence de tokaj 1885, Hofweingut
Cognag fine 1804, Meukow;
Cointreau Triple sec
Crême de menthe.

MENU BANKIETU

WYDANEGO PRZEZ KRÓLA EDWARDA VII.
W MARYENBADZIE, NA CZEŚĆ URODZIN
CESARZA FRANCISZKA JÓZEFA
W DNIU 18-GO SIERPNIA 1909 ROKU.

Consommé printanier à la Royal
Truites de ruisseau au bleu et frites, citron
Selle d'agneau de Pouillac à la broche, haricots verts
Jambon de Prague à la gelée
Epinards à la crème
Poularde Chalons flanquée de perdreaux
Sauce à la mie de pain, laitue braisée, pommes chips.
Aubergines de Paris à l'Edouard VII
Omelette soufflée au citron
Pèches de Montreuil flambées
Compote de poires
Mocca
Bière de Pilsen
Genossenschaftsbrauerei
Brauneberger,
Avelsbacher
Veuve Clicquot vin Brut
Cointreau Triple Sec

Kolacye na przyjęciach zimne angielskie.

Do zimnych kolacyi zasiada się przy stole nakrytym jak podano dalej (patrz nakrycia stołu) i zastawionym przekąskami i różnego rodzaju zimnemi potrawami jak do bufetu na balach.

Zastawa zimnego bufetu na balach.

Na licznych balach i zebraniach często dla braku miejsca nie podaje się wcale gorącej kolacyi, lecz zastawia bufet zaopatrzony w najrozmaitsze zakąski, zimne potrawy, sałaty, kompoty i torty. Lody i wina bywają osobno roznoszone na tacy. Oprócz zimnych zakąsek, wyliczonych dalej (patrz kanapki i przekąski przed jedzeniem) można ustawić na półmiskach ładnie przybrane i pokrajane następujące potrawy. Każda gospodyni może wybrać z nich odpowiednie do pory roku, gustu i swych środków.

1. Majonez z ryb.
2. Majonez z homarów.
3. Majonez z drobiu.
4. Majonez z ozora.
5. Auszpik z pasztetu.
6. Auszpik z ryb.
7. Auszpik z drobiu.
8. Auszpik z ozora i cielęciny.
9. Auszpik z wątróbki i mózgów.
10. Auszpik z prosięcia.
11. Pasztet ze zwierzyny.
12. Pasztet z wątróbek gęsich w auszpiku.
13. Chaud froid z kwiczołów.
14. Salmis z bekasów i kuropatw.
15. Muss z zająca.
16. Szynka.
17. Ozory.
18. Galantyna z drobiu.
19. Galantyna z prosięcia.
20. Fałszywy łosoś z cielęciny.
21. Seefisch z cielęciny.
22. Sztufada z pieczeni cielęcej.
23. Głowa faszerowana z dzika.
24. Forszmak na zimno.
25. Roastbeef po angielsku.
26. Indyk na zimno.
27. Zając na zimno z farszem.
28. Udziec sarni.
29. Sałata zielona.
30. Sałata z pomidorów.
31. Sałata japońska.
32. Sałata francuska majonezowa.
33. Sałata zimowa mieszana.
34. Sos tatarski.
35. Sos majonezowy.
36. Sos „Remoulade".
37. Sos musztardowy.
38. Torty w różnych gatunkach.

Wódki, likiery, koniaki, piwo i wino.



Zastawa zimnego bufetu na balach.

Kanapki.

Na większych przyjęciach przed jedzeniem podawane bywają wódki i koniaki, a na zakąskę tak zwane kanapki, czyli tartynki. Należy je roznosić pomiędzy gości na tacy, lub zastawić przy osobnym stoliku wraz z innemi zimnemi przekąskami.

Kanapki można przyrządzać najrozmaitsze: z okrągłych lub owalnych bułeczek, z białych długich chlebków wypiekanych w różnych foremkach, lub z chleba zwykłego albo razowego. Bułeczki trzeba przekroić na pół, a chlebki, które nie powinny być zbyt świeże, bo się łatwo kruszą przy krajaniu, otrzeć ze skórki na tarce, pokrajać jak najcieniej, smarować masłem śmietankowem lub innem ostrem, rozgrzawszy wprzód trochę, aby nie było za twarde i nakładać na nie rozmaite delikatesy.

Kanapki na skromne przyjęcia można robić jednolite, t. j. z samą szynką, pasztetem, śledziem, serem, wędzonym łososiem i t. d. lub też mieszane i fantazyjnie układane, co już zależy od gustu i umiejętności gospodyni — z wykwintniejszymi dodatkami, jak: z kawiorem, pasztetem strasburskim, homarami, sardynkami, serem roquefort i innymi.

Głównym warunkiem dobrych kanapek jest ich świeżość i wyborowy gatunek prowiantów, mających być użytemi. Trzeba je najpierw przygotować i podzielić, t. j. pokrajać w jak naj-

cieńsze paski; jajka ugotowane na twardo, białko posiekać drobno ze szczypiorkiem lub koperkiem, a żółtko przetrzeć przez bardzo rzadkie sito. Gdy już wszystko gotowe, przyrządzać zręcznie kanapki, układać na podłożonej serwecie na tacy, w ten sposób, aby się utworzyła mozaikowa całość, ubrać naokoło zielonemi gałązkami lub kwiatami i przykrywszy je serwetą, aby nie wyschły, postawić aż do użycia w zimnem miejscu. Bezpośrednio przed jedzeniem podawać, obchodzac gości w salonie, na jednej tacy rozmaite wódki, a na drugiej kanapki albo też jeśli się przygotowuje więcej przekąsek, to należy ustawić wszystkie razem z kanapkami i wódkami przy osobnym nakrytym stoliku w jadalnym pokoju. Kanapek powinno się liczyć najmniej po 3, a przy innych przekąskach po 2 na osobę.

Masła ostre do śniadań i kanapek.

Masło sardelowe. Pół funta masła deserowego utrzeć na pianę, dodając na przemian po jednem żółtku i jednej łyżce świeżej oliwy — razem 4 żółtka i 4 łyżki oliwy. Wkońcu sześć wymoczonych, obranych z ości i przefasowanych sardeli, łyżkę jaknajdrobniej posiekanych kaparów, trochę soku z cytryny, wszystko to dobrze utrzeć z masłem, postawić w zimnem miejscu, niech stężeje, a potem smarować tem masłem kanapki lub bułeczki do herbaty.

Masło angielskie ostre. Ćwierć funta masła deserowego utrzeć na pianę z dwoma łyżkami angielskiej musztardy, trzema łyżkami utartego sera „Chester“ i pół łyżeczką białego pieprzu. Posolić lekko i postawić w zimnem miejscu, aby stężało.

„Liptauer garniert“ czyli bryndza garnirowana. W restauracyach podają na talerzyku kawałek bryndzy liptawskiej i kawałek masła, a naokoło garnirują wszystkimi dodatkami, z którymi ma być zmieszana, stąd pochodzi jej nazwa. Różnokolorowy ten garnirunek wygląda bardzo apetycznie, a roztarty z masłem i bryndzą stanowi bardzo ostrą i smaczną przekąskę.

Jako masło do kanapek lub do śniadania w domu należy je przyrządzić w ten sposób: Ćwierć funta masła deserowego i ćwierć funta bryndzy liptawskiej, albo dobrej domowej, utrzeć razem. Osobno usiekać jak najdrobniej pół łyżki kapa-

rów, dwa korniszony, ćwierć łyżki surowej cebulki lub szalotek, ćwierć łyżki szczypiorku, ćwierć łyżki kminku, łyżeczkę francuskiej musztardy i pół łyżeczki papryki; wszystko utrzeć dobrze z masłem i postawić w chłodnem miejscu. Lub jeśli ma być podane do śniadania, włożyć do foremki drewnianej, zmaczanej w wodzie i wyciskać odpowiednie figury.

Masło przecierane z serem „Roquefort". Przetrzeć pół na pół masło deserowe z serem Roquefort, dodać do ćwierć funta pół kieliszka dobrego rumu, wymieszać razem i smarować niem kanapki lub podając do śniadania wycisnąć krążki albo inne figury w drewnianej foremce. Można również zmieszawszy ser pół na pół z masłem fasować go przez rzadkie włosienne sito wprost na kryształowy talerz w ten sposób, aby się utworzyła lekka spiczasta piramida i wtedy nie trzeba już dodawać rumu. Taki ser nazywa się: Roquefort z masłem przecierany i podaje się po jedzeniu.

Przekąski zimne.

Dobre przekąski przed jedzeniem po wódce zaostrzają apetyt. Zwykle ustawia się je z wódką na osobnym stoliku na boku, a spożywa stojąco przed zasiadaniem do stołu. Poniżej zamieszczam spis najczęściej używanych, z których każda gospodyni może zrobić wybór zarówno na skromne jakoteż i na najwykwintniejsze przyjęcia. Przekąski te powinny być zgrabnie ułożone na małych półmiseczkach lub talerzach i przybrane zielenią, auszpikiem i marynatami.

1. Śledzie garnirowane.
2. Śledzie pocztowe w sosie musztardowym.
3. Śledzie pocztowe w majonezie.
4. Śledzie „Rollmopsy".
5. Delikatess „Ostseehäring".
6. Śledziki angielskie.
7. Makrele z puszki.
8. Sardele w oliwie.
9. Sardynki.
10. Anchovis norwegskie.
11. Szproty w oliwie.
12. Łosoś w oliwie.
13. Pstrągi w oliwie.
14. Sielawy i skumbrye wędzone.
15. Węgorz wędzony.
16. Łosoś wędzony.
17. Siga wędzona.
18. Sałata ze śledzi.
19. Sałata z pomidorów.
20. Sałata z raków, lub z homarów.
21. „Vinaigrette" z ryb.
22. „Vinaigrette" z drobiu.
23. Grzyby i rydze marynowane.

24. Rzodkiewka biała i różowa (ułożona na lodzie).
25. Masło deserowe, podane w ładnej formie.
26. Jaja na twardo w majonezie.
27. Kawior astrachański (postawiony na lodzie).
28. Różne ryby w marynacie lub auszpiku.
29. Szynka westfalska, pokrajana cieniutko.
30. Szynka zwyczajna lub z dzika.
31. Półgęski pomorskie.
32. Pasztet pokrajany w plasterki.
33. Pasztet strasburski.
34. Ozór peklowany.
35. Galantyna z drobiu.
36. Rolada z prosięcia.
37. Forszmak na gorąco.
38. Muss z drobiu na gorąco.
39. Budyń z wątróbki.
40. Paszteciki we francuskiem cieście.
41. Najrozmaitsze kanapki.

Po obu bokach stołu należy postawić talerzyki jedne na drugich, małe nożyki, widelce i małe serwetki.



ROZDZIAŁ II.

Z historyi sztuki kucharskiej.

Kuchnia nasza z tysiącznemi, różnorodnemi potrawami i przepisami jest wytworem wielu stuleci, a kolebką jej jest Azya. Ludy pierwotne sposobem życia zbliżone niemal do zwierząt domowych, które hodują, nie wiele zajmowały się przyrządzaniem potraw. Wiemy o Hunnach, że jedli mięso surowe, które ugniatali pod siodłem, jeżdżąc na polowania, czy wyprawy wojenne. Indyanie północnej Ameryki, myśliwi w dzikich stepach jadali owoce, gdzie i jak je znajdywali, a mięso z upolowanego zwierza na ogniu ledwie przypiekane.

Ze wzrostem kultury, w stałych osadach rodzi się potrzeba przechowywania zapasów, a temsamem przyprawiania mięsa, aby się nie psuło — solenia, wędzenia itd. Miasta, które na dwa tysiące lat przed Chrystusem miały już ludność milionową, dwór królewski, wspaniały przepych w strojach, budowlach, rzeźbach, malowidłach, jak Niniwa, później Babilon, a jeszcze później Persepolis, musiały też mieć biesiadników i uczty — a uczty te przyrządzali niewolnicy, nieraz wyśmienici kuchmistrze.

Prostota sławiona Persów np. rychło, bo w ciągu dwu wieków od VII do V wieku przed Chr., ustąpiła szalonym wystawom o przepychu prawdziwie wschodnim. Naczynia były złote, lub conajmniej srebrne, korzenie rzadkie sprowadzano z Indyj, wina z całego wybrzeża małej Azyi i wysp greckich, drób hodowano najrzadszych gatunków. Smakosze królewscy uganiali się za każdą nowością — a Słowacki kreśląc w „Beniowskim" Litwina, co umiał „po tatarsku zawijać kołduny" mówi, że król perski, co za każdą nowość płacił minę złota (około 1400 koron) za „Boćwinę" zapłaciłby dwie.

W Assyryi już w XIII wieku przed Chr. zajmowano się uprawą roli, zboża i handlem. Rybołowstwo t. j. ryby suszone i solone stanowiły poważną gałąź handlu z dalekimi krajami, hodowano cenne gatunki drobiu i bydła, więcej co prawda dla produkcyi mleka, masła i sera, niż dla spożywania mięsa.

Najpyszniejsze owoce, jak daktyle, winogrona, granaty, cytryny, oliwki, jabłka, ananasy, rosły zupełnie nieuprawiane — dziko. Gatunek pewien palmy dostarczał wybornego napoju i marmelady w rodzaju miodu, a jej młode łodygi stanowiły bardzo smaczną jarzynę. Król Sennacherib zupełnie słusznie przezwał Assyryę „krajem zboża i wina, zasianym chlebem i owocami; gajami, płynącymi oliwą i miodem". Nic dziwnego, że w tych korzystnych warunkach i tam sztuka kucharska i wykwint już wcześnie wysoce się rozwinął. Naczyń kuchennych i stołowych używano z najlepszych i najszlachetniejszych kruszców, płyty stołów, przy których jadano, były z alabastru lub z bronzu.

Z Persyi, Egiptu i Assyryi przedostały się dość wcześnie sposoby przyrządzania różnych potraw do Grecyi.

Grecy już w V wieku przed Chrystusem mieli cały system przyrządów do gotowania i różnych naczyń. Ateneos i Archestratos z Geli (494 r. przed Chr.) piszą o kuchni, podają spisy potraw i sprzęty kuchenne. W Atenach z rosnącem bogactwem nastał wielki zbytek w ucztowaniu, pisarze, poświęcający pracę swą kuchni mieli wzory przed sobą. Nie dziw, że dzieło greka Archestratosa tłómaczył Quintus Ennius później na język łaciński — a z początkiem XIX wieku (dwadzieścia i kilka wieków później przekład ten łaciński przerabia poeta francuski Berchon (1775—1838) w swym poemacie dydaktycznym „La gastronomie".

Z Grecyi przedostał się wykwint kucharski do Rzymu. Kucharz stał się ważną osobistością. Sprowadzano niewolników ze Wschodu i z Grecyi, którzy odznaczali się większą znajomością tajemnic sztuki kulinarnej, uwalniano ich, a z końcem trzeciego wieku (218—201), podczas drugiej wojny punickiej z Kartagińczykami, w rzymskich miastach spotykano już kucharzy na targu, którzy ofiarowali swoje usługi. Największą sławą cieszyli się kucharze sycylijscy.

Ogromne bogactwa, które napływały do Rzymu z łupów, zdobytych na narodach wschodnich, na Grekach, Egipcyanach i ludach zachodniej Azyi z podatków i z danin, nielitościwie ściąganych w prowincyach ujarzmionych, doprowadziły rozszalałych patrycyuszów do niesłychanych wybryków i pod względem biesiadowania. Sprowadzano z Galii (Francyi), z Grecyi, z wysp Śródziemnego morza, z Małej Azyi drób,

ryby rzadkie, ptactwo najdroższe za setki tysięcy, aby jednego wieczora wydać je kilkudziesięciu biesiadnikom.

Już za Lukullusa, który był rządcą prowincyi wschodnich, współcześnie z Juliuszem Cezarem, dochodziły te uczty do istnych orgii. Lukullus wszedł w przysłowie: „Uczta Lukullusa".

Na dwadzieścia lat przed Chr. istniały już w Rzymie szkoły kucharskie — a jednym z mistrzów tych szkół był Apicinez.

Petronius opisał w „uczcie Trimalchiona" cały przepych rzymskiej biesiady i całe wstręt budzące przerafinowanie ucztujących.

Uczty Nerona znane są bodaj z beletrystyki. U nas ze słynnej powieści Sienkiewicza „Quo vadis".

Trzeci z rzędu następca Nerona cesarz Vitellius, osławiony żarłok, wydał na ciągłe biesiady w ciągu kilku miesięcy miliony. Podawano na ucztach same specyały, których wartość istotna leżała tylko w cenie niesłychanej.

Z bażantów i pawiów przyprawiano sam móżdżek, z flamingów (ptak żyjący na wybrzeżach Śródziemnego morza o różowych długich, cienkich nogach, — nieco podobny do bociana) tylko języki, z najkosztowniejszych ryb morskich tylko wątroby i śledzionę. Sama misa, na której Vitellius podawać kazał te języki, móżdżki i wątroby, kosztowała milion sesterców (około 200.000 koron).

Że nie o smak sam potraw chodziło, ale o osobliwość, oryginalność i uprzedzenia, dowodzi chyba znany fakt, że Kleopatra w puharze wina kazała perłę drogocenną rozpuścić (zapewne po utłuczeniu jej na mąkę) i tak wypiła kielich najdroższego wina jakie kiedykolwiek ktoś spijał.

I o ucztach Heliogobala, cesarza rzymskiego, wiele mówiono i pisano — a u nas w „Irydyonie" Krasińskiego przerażające mamy malowidło okropności i rozpasania tych czasów.

W wiekach średnich podczas wypraw krzyżowych na wschód przywieziono stamtąd wiele gatunków owoców i jarzyn do Europy: zetknięto się znowu z kulturą arabską i perską i z nowemi potrawami. Długo zostały jednak te wiadomości niewyzyskane albo były tylko udziałem miast włoskich, prowadzących ożywiony handel z Azyą.

Zresztą w Europie po upadku państwa rzymskiego nastała rubaszność wpół barbarzyńskich narodów, sympatycznie odbijająca od zgnilizny ginącego Rzymu.

Pierwszy Karol Wielki w swojem ustawodawstwie nakazuje podwładnym zakładanie ogrodów warzywnych i owocowych.

Przy końcu XVI w. nie jadano jeszcze w Anglii żadnego świeżego mięsa oprócz zwierzyny i ryb, a królowa Anna Boleyn zadowalała się słoniną i dzbanem piwa na śniadanie — tak samo „ucztowano" w regule na dworze królowej Elżbiety.

Używanie noży i widelców do jedzenia weszło także bardzo późno w zwyczaj. We Francyi po raz pierwszy podawano je przy ucztach za czasów Filipa Pięknego, ale w ten sposób, że każdy mężczyzna dostawał tylko nóż, a obok siedząca kobieta tylko sam widelec.

Nowa sztuka kucharska rozwinęła się na dobre dopiero w XVII wieku we Francyi, przeszła tu z Włoch, gdzie już w wieku XVI sadzono się na pewien wykwint w jedzeniu. Włosi mieli rozliczne związki ze wschodem, mieli tradycye starego Rzymu, którego literaturę najlepiej znali podówczas — i pierwsi do kuchni wprowadzili w czasach nowszych rozmaitość i pewien artyzm. Katarzyna Medicis, włoszka, za której poduszczeniem syn jej, król francuski Karol IX zezwolił na urządzenie rzezi Hugonotów w nocy św. Bartłomieja, pierwsza wprowadziła zmianę w kuchni dworskiej w Paryżu.

Za Ludwika XIV i XV kuchnia francuska zdobywa pierwsze miejsce w świecie. Tacy mężowie słynni skąd inąd jak Richelieu, Mazarin, Monmorency, sami wynajdywali wówczas nowe potrawy, filozof Montaigne (1533—1592) pisze o nauce jedzenia („Science de la gueile"), papież Pius V każe swemu kucharzowi Bartolomeo Scappi wydać książkę kucharską (wyszła w Wenecyi 1570); Richelieu jest twórcą dzisiejszych majonezów, książę Conde komponuje nową zupę fasolową, minister Colbert przyrządza sos nowy; Bechamel mistrz dworu króla Ludwika XIV, zaprowadza ulepszenia w całym szeregu potraw i znajduje nowy sos — i vol-au-vent. Doświadczenia swe przekazuje Bechamel potomności w książce: „Sur l'art de cuisinier", którą ogłosił pod pseudonimem Le Bas.

Wogóle książki kucharskie wydane w owym czasie mają dziś jeszcze wartość; za egzemplarz stary: „Le patissier Elzepries" z r. 1655 zapłacono przy licytacyi w 1867 r. 1050 franków. Przywiązywano już wówczas tak wielką wagę do kuchni, że za Ludwika XV kucharz jego Montier studyował medycynę i chemię ówczesną, aby zastosować te nauki w swoich receptach kuchennych.

Jeden z jego poprzedników, dworski kucharz Ludwika

XIV Vatel skończył w 1671 r. samobójstwem ze zmartwienia z powodu niepowodzeń w swym zawodzie.

Za rejencyi po śmierci Ludwika XIV kuchnia dalej się rozwijała i pokarmy noszące nazwisko „Indyk à la Regence" i „pains a la d'Orleans" przypominają czasy małoletności Ludwika XV.

Pani Pompadour, faworytka Ludwika XV, weszła w historyę kuchni swojemi „filet à la Pompadour" — a ks. Sounbise zyskuje sławę przez kotlety baranie.

Ludwik XVI nie kładł nacisku na specyalne przyprawianie potraw —z jego też czasów żadna ważniejsza nie pochodzi nowość.

Rewolucya francuska burzy wogóle wraz z dworem cały wykwint kuchni. Napoleon żąda, aby każda potrawa miała swój wybitny i odrębny smak i aby przyprawami nie zacierano tych różnic.

Dawniejszy system sporządzania potraw tak, że jakiejś potrawie umyślnie nadawano smak innej, ustać musiał. Sam jadał z wielkim apetytem i bardzo szybko. Ulubioną jego potrawą była pieczeń i kotlety baranie oraz pularda na oliwie po prowensalsku przezwana później pulardą „a la Marengo", przy jedzeniu pijał pół butelki wina Bordeau z wodą — jadał obiad o godzinie 6-ej, choć bardzo często o nim zapominał. W takich razach napełniano co kwadrans rechaud gorącą wodą i stawiano na nim ciągle świeżo przyrządzone potrawy, a jeśli miało być podane pieczyste, to co kwadrans nakładano nowe na rożen — w ten sposób nieraz upieczono jedną po drugiej dwadzieścia kilka pulard.

Rozwój ten sztuki kucharskiej nowe znajduje poparcie u mężów stanu. Minister Talleyrand i książę Cambeceres swoim kucharzom (Bernad, Very i innym) szczególną polecają troskliwość przy wydawaniu przyjęć, bo twierdzą, że dyplomacya bez dobrej uczty zawieść musi.

Wykwintna kuchnia księcia Cambeceres znaną była w całej Europie; w utrzymaniu tej sławy dopomagał mu jego najserdeczniejszy przyjaciel i smakosz nad smakoszami d'Aigrefeuille.

Opowiadają o nim, że przy jednej uczcie ktoś z obecnych unosił się nad pięknością pewnej kobiety.

— Tak — odpowiedział d'Aigrefeuille — ona jest tak piękną jak ten indyk, nadziewany truflami, którego w tej chwili wnoszą.

A gdy czuł się niezdrów i lekarz oświadczył mu, że musi

mniej dobrze jeść jeśli chce długo żyć, zawołał srodze przestraszony:

— Mam mniej dobrze jeść; Nie, kochany przyjacielu, raczej wolę umrzeć!

Pewnego razu zapytano się go, czy się często modli?

— Tak — odrzekł — modlę się, by podziękować niebu za wielki wynalazek sztuki kucharskiej. Rajem musi być zapewne to miejsce, gdzie będzie można wiecznie siedzieć przy stole, bez obawy przeładowania żołądka.

Najznakomitszym kucharzem był swego czasu Alex. Balthazar Laurent, autor „Almanach des Gourmands" i twórca szkoły klasycznej w tej sztuce.

Kiedy po upadku Napoleona rodzina królewska wróciła do Francyi, kuchnia dworska wraca też do dawnych tradycyi. Ostatnim i najwyższym wyrazem kuchni francuskiej staje się dzieło B. Savarin'a „La physiologie du gout" ogłoszone 1825 r.

Z początkiem XIX wieku powstają w Paryżu dwa nieco zwalczające się kierunki w sztuce kulinarnej — klasyczna i romantyczna szkoła.

Jako zastępca tej ostatniej występuje Antoni Carême, największy i niedościgniony po dziś dzień mistrz sztuki kucharskiej. Był on zrazu kuchmistrzem nadwornym cara Aleksandra I, u którego pobierał miesięcznie 2.400 franków. Bilans jego wydatków kuchennych wynosił na miesiąc 80.000 do 100.000 franków. Nie chcąc jednak jechać do Petersburga, udał się z angielskim posłem lordem Stuartem — do Wiednia, uważany przez swego pana więcej za przyjaciela niż kucharza i tu zyskuje sławę historycznego kucharza kongresu wiedeńskiego. Z Wiednia wraca do Paryża i obejmuje miejsce u Rotschilda. Wsławił się zarówno jako kucharz i jako pisarz, pozostawiając liczne i bardzo cenne dzieła, między innemi: „Le patissier royal", „Le cuisinier parisien", „La table de quelques souverains et grands seigneurs", „Un dejeuner de l'Empereur Napoleon", „La table du prince Cambeceres", „L'art de la cuisine francaise au dixneuvieme siecle" etc.

Z więcej znanych kucharzy francuskich należy wymienić jeszcze Montmireila, o którym Chateaubriand niejednokrotnie mile wspomina w swoich pamiętnikach — nieporównanego mistrza w przyprawianiu zupy „Julienne", dalej Udego, sławnego kucharza księcia Yorku, który swą sztuką kuchenną doprowadził księcia do ruiny, a następnie zaangażowany do sławnego klubu karcianego Crokforda w Londynie, pobierał pensyę 30.000 fr. rocznie.

Z najnowszych czasów najznakomitsze dzieła kulinarne wydali: Gouffé „Le livre de cuisine, comprenant la cuisine de menage et la grande cuisine". Urbain Dubois „La cuisine classique", „La cuisine artistique", „La cuisine de tous les pays", „La cuisine d'Aujord'hui". Urbain Dubois był przez 30 lat szefem kuchni cesarza Wilhelma I i jemu dedykował swą najlepszą pracę „La cuisine classique".

Z niemieckich dzieł kulinarnych uchodzą za najlepsze: „Universal-Lexikon der Kochkunst" zawierający przeszło 10.000 przepisów i recept, dalej Luizy Seleskowitz: „Wiener Kochbuch" i Katarzyny Prato „Die Süddeutsche Küche".

I w Niemczech kuchnia francuska znalazła ogólne uznanie. Nawet Fryderyk Wielki mimo przysłowiowego skąpstwa sprowadził francuskiego kucharza Noela, który odznaczał się przyprawianiem sosów. Książęta mniejsi Rzeszy niemieckiej żyli wogóle zupełnie na wzór i modę niedościgłego dla nich dworu francuskiego. Zauważyć też wypada, że i Goethe zajmował się kwestyą kucharską i żądał, aby ryba nie smakowała jak mięso lub naodwrót — a wielki myśliciel Kant, skromny bardzo w swych potrzebach, był zwolennikiem smacznego przyprawiania potraw i w rozmowach swych potrącał o tę kwestyę.

U nas w Polsce wielcy panowie trzymali służbę francuską już w XVI wieku (za Walezyusza); później weszły zwyczaje francuskie w większej mierze, a za panowania Zygmunta III, kuchnia czysto polska, złożona z prostych narodowych potraw, zreformowana została na wzór francuski.

Do tej pory, główne potrawy ulubione Polaków stanowiły: rosół, barszcz, żur, grochówka, kapuśniak, sztuka mięsa, zrazy, kiełbasa, kiszki, mięso solone, bigos hultajski, kołduny, pierogi, kluski, mamałyga, bliny etc., a do przypraw używano korzenie, szafran, a zamiast cukru miód. Na wspanialszych przyjęciach podawano gęś, gotowaną ze śmietaną i grzybkami lub gęś w potrawce na czarno, do której sos, jak podaje ks. Kitowicz w swych pamiętnikach (Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III), zaprawiano spalonym wiechciem słomy, dodając do niego łyżkę miodu praśnego, octu wedle smaku, pieprzu i imbiru. Była to ulubiona potrawa, przychodząca na stół i na największych bankietach. Na wspaniałych ucztach polskich jako przysmak podawano ogonki kóz karpackich, łapy niedźwiedzia i chrapy łosia.

W gotowaniu i przyrządzaniu ryb Polacy słynęli już w dawnych czasach i przewyższali pod tym względem inne kraje, a gdy nastała kuchnia modna, wzorowana na francuskiej, w sztuce kuchennej naszej stanęło najwyżej cukiernictwo.

Cukiernicy byli to nieraz istni mistrze, którzy swą sztuką przemienali zastawiony stół: w szpaler ogrodowy, którego drzewa łączyły się z sobą zielonemi girlandami, w ulicę miejską z pałacami, zamkami, kolumnami i bramami tryumfalnemi, w galerye, w Parnas lub Olymp, przyozdabiając to wszystko w środku olbrzymim herbem gospodarza domu lub gościa, na którego cześć wydawano ucztę.

Cukiernik lub kucharz w utworach swych musiał być zarazem poetą, malarzem, heraldykiem.

Na ogół jednak nie było w Polsce tego rozpasania i wybryków w biesiadowaniu co u dawnych Rzymian lub we Francyi za czasów Ludwików XIV, XV i XVI. Za czasów Stanisława Augusta znane były wprawdzie z wytworności i bogactwa stoły Wincentego Potockiego, Borzęckiego, syna podstolego, którzy majątki swe na ten cel przepuścili; dalej Franciszka Rzewuskiego, marszałka nadwornego koronnego, Czacskiego, ks. Kazimierza Lubomirskiego itd., ale cechą uczt polskich aż do czasów Zygmunta III, była nawet pierwiastkowa prostota i po dziś dzień serdeczność i wielka gościnność Polakom tylko właściwa. Już Bolesław Chrobry lubiał uczty, przyjmując wspaniale, a gdy częstował cesarza Ottona III w Gnieźnie, nowe sprzęty i naczynia stołowe srebrne i złote po trzykroć rozdarował cesarzowi i otaczającemu go dworowi.

W pamiętnikach Niemcewicza znaleźć można opis sławnej uczty Gamrata w wielkim ogrodzie za Warszawą.

Za Władysława IV kanclerz wielki koronny Ossoliński wydał dla posłów zagranicznych wielki bankiet, złożony z czysto polskich potraw, chcąc pokazać im, że Królestwo Polskie ma taką obfitość produktów rolnych i gospodarstwa domowego i dostatek wszystkiego, że może się obejść zupełnie bez cudzoziemskich przypraw i osobliwości. Uczta ta wprowadziła w podziw wymienionych gości.

Sławna też była uczta za Zygmunta III dla legata papieskiego Caetiniego. Opis tejże znaleść można w Gołębiowskim: „Domy i dwory w Polsce", zarówno jak i wiele innych głównych i wykwintnych biesiad.

Najznakomitsi polscy kuchmistrze byli: Balcer Plata na dworze Zygmunta Augusta, Dominik Alemani na dworze Stefana Batorego, Piotr Żeroński na dworze Zygmunta III — oprócz tego sławny Czerniecki, Sierpiński, Salukiewicz, Grudziński i inni.

Najznakomitsze dzieła kucharskie z dawnych czasów są Czernieckiego, dalej: „Kuchnia drzewo oszczędzająca" z figurami w Lublinie u Trynitarzy 1790 r. „Dobra gospodyni czyli fundamenta ekonomii gospodarskiej", w Krakowie u Grebla 1784 in 8-vo. „Kucharz doskonały w wybornym guście z oszczędnością", wydanie nowe w Warszawie 1808 in 8-vo, 2 tomy.

Biorąc pod uwagę dzisiejszy stan i rozwój sztuki kucharskiej w poszczególnych środkowo-europejskich krajach, widzimy, że prawie wszędzie wzorują się na kuchni francuskiej, która prym trzyma tak przez swą rozmaitość, dobór wytwornych produktów, nieporównane sosy, sposoby przyprawiania ryb i mięsa etc. jako też przez lekko strawne i umiejętne przegradzanie potraw (hors d'oeuvres entrées, relevées, entremêts) i t. d.

Angielska kuchnia odznacza się wyborem mało tuczących a solidnych i pożywnych potraw, jak: nawpół surowe mięso baranie i wołowe, roastbefy, rumsteaki, dużo szynki, jaj. Do mięsa Anglicy używają bardzo ostrych przypraw i sosów: pickles, sos Cabul, Worcester, Beefsteak — sauce etc.

Północno-niemiecka kuchnia jest zbliżona do angielskiej.

Środkowo-niemiecka kuchnia jest najgorsza, przynajmniej zastosowana do naszego smaku. Sposób przyrządzania mięs jest prawie jeden i ten sam; mięsa pieczone i smażone są na tłuszczach i podlane wodą — wogóle mała rozmaitość.

Południowa niemiecka za to kuchnia odznacza się wybornem pieczywem i legominami, a jarzyny przyrządzają smaczniej nawet niż w kuchni francuskiej. Specyalnością tej kuchni są ryby i mięsa smażone, panierowane bułką, jak: kurczęta, sznycle, kotlety, bruściki cielęce i baranie. Wieprzowej polędwicy czyli schabu nigdzie tak smacznie nie podają jak w Wiedniu.

Włoska kuchnia jest zbliżona do francuskiej. Wszystko przyrządzają na oliwie — do czego trzeba się dopiero przyzwyczaić, inaczej nam nie smakuje. Włosi, używają prawie do każdej potrawy pomidorów, parmezanu, dużo makaronu i ryżu.

Streściwszy w krótkości historyę rozwoju sztuki kucharskiej, widzimy zajęcie wielkie kuchnią i to zajęcie nieraz nadmierne, a charakterystycznym jest fakt, dający się wszędzie stwierdzić, że ze wzrostem zamożności kuchnia ma tendencyę do zdobywania się na różne wybryki; przed tą przesadą oczywiście strzedz się należy.

Pochodzenie niektórych produktów.

Według przechowanych tradycyi i podań czerpanych z dzieł poetów greckich i innych z późniejszych czasów, znane nam jest po większej części pochodzenie różnych ryb, ptaków, zwierząt, owoców i jarzyn. Oto niektóre z nich mają pochodzić:

Makrele z Hellespontu.
Tuńczyk z Chalcedonii.
Sztokfisch z Pessimuntium.
Flądry z Chios.
Elopsy (gatunek ówczesnych najdroższych ryb) z Rhodos.
Ostrygi z Tarentu.
Pawie z Samos.
Jarząbki z Phrygii.
Koźlęta z Ambracia.

Zwierzęta domowe i zwierzynę sprowadzono do Europy po większej części z Persyi, Assyryi, Egiptu i Indyi.

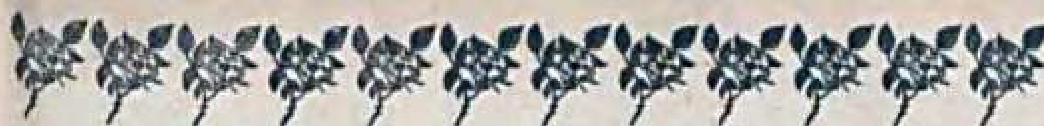
Cezar zaaklimatyzował pierwszy kapustę, która w belgijskiej uprawie znalazła wiele odmian, zwłaszcza sławną kapustę zwaną brukselką.

Karol Wielki sprowadził ze wschodu groch, fasolę, soczewicę, marchew, cebulę, rzodkiewkę, buraki, brukiew, grzyby, ogórki, melony i wiele drzew owocowych.

Pomimo tego w wiekach średnich za panowania Henryka VIII nie uprawiano jeszcze w Anglii żadnych jarzyn; Anglicy sprowadzali je z Niderlandów, gdzie ogrodnictwo najwcześniej się rozwinęło.

Jabłka i gruszki pochodzą z Krety.
Śliwki ze Syryi.
Wiśnie sprowadził pierwszy Lukullus z Pontu, a pierwotną ich ojczyzną była Persya.
Morele pochodzą z Armenii.
Brzoskwinie z Persyi.
Winogrona z Azyi.
Kasztany z Castany w małej Azyi.
Granaty z Cypru.
Cytryny i pomarańcze z Afryki.
Figi z Grecyi.

Daktyle z Fenicyi.
Melony z Azyi.
Ananasy przywiózł Kolumbus z Guadelupy.
Drzewa oliwne sprowadzono z Egiptu.
Trzcinę cukrową z Indyi.
Migdały z Syryi.
Orzechy z Małej Azyi.
Kawę z Arabii.
Kakao przywieźli Hiszpanie z Ameryki.
Herbata pochodzi z Chin.
Wanilia ze Wschodnich Indyi.
Cynamon z Ceylonu.
Pieprz z Indyi wschodnich.
Pszenicę przywieźli do Europy pierwsi Rzymianie ze wschodu.
Ryż pochodzi z Etiopii.
Cebula z Afryki.
Szalotki (małe cebulki) z Palestyny.
Rzodkiewka była sprowadzona bardzo wcześnie przez Greków i Rzymian.
Szparagi pochodzą z przylądka Dobrej Nadziei i z półwyspu pyrenejskiego.
Szpinak ze Wschodu.
Buraki z Chin.
Pietruszkę najwięcej uprawiano w Sardynii.
Kapusta pochodzi z Egiptu.
Kartofle z Peru.
Sałata ze wschodnich Indyi.
Kalafiory z Krety, rozpowszechniły się w Europie dopiero z początkiem XVIII wieku.



ROZDZIAŁ III.

Ogólne wiadomości dyetetyczne, niezbędne do prowadzenia zdrowej kuchni.

Przewód pokarmowy człowieka.

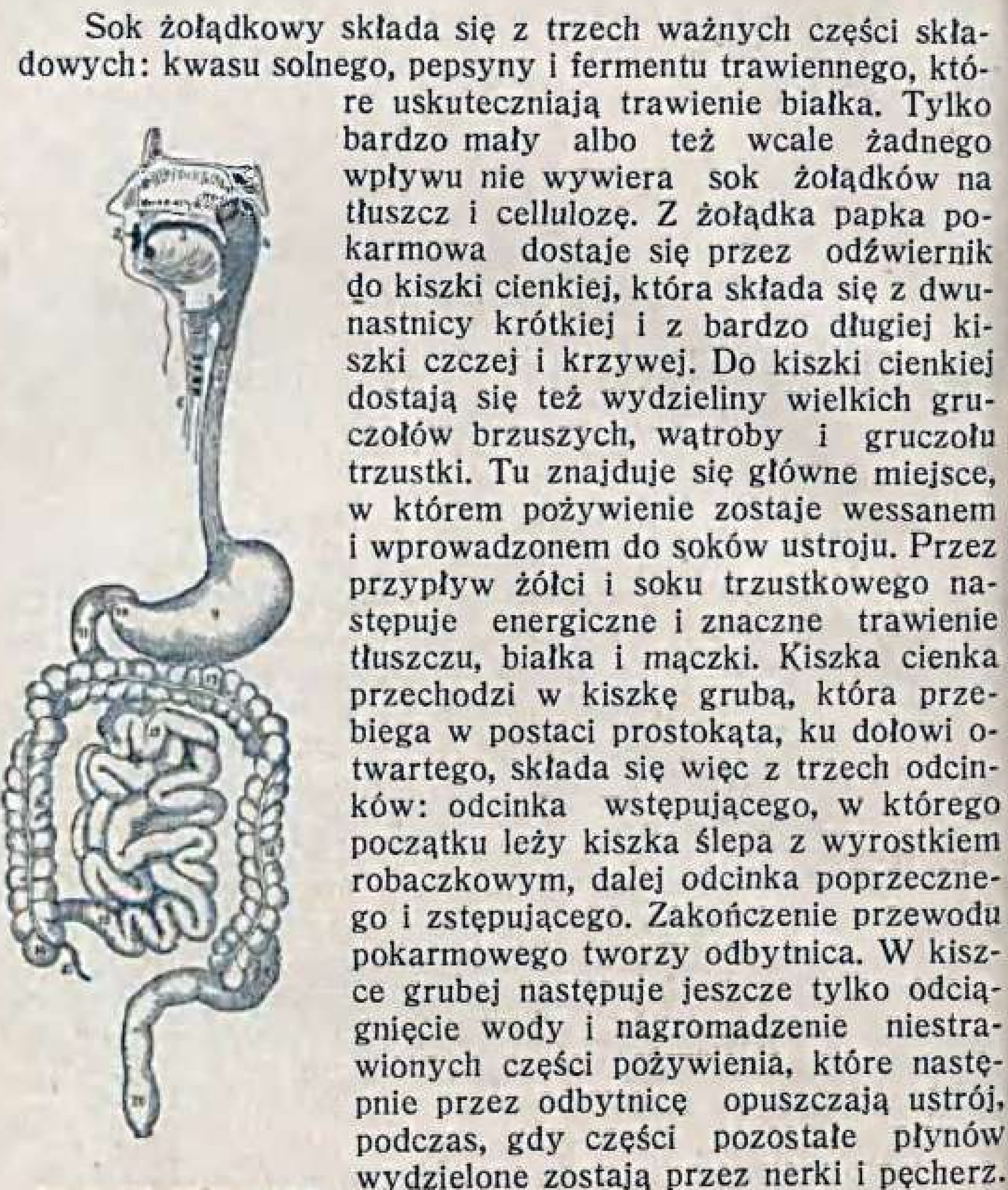
Człowiek przyjmuje pokarmy do przewodu pokarmowego Tenże składa się z ust, przełyku, żołądka, kiszki cienkiej i grubej. Uskutecznia on przyjęcie, rozdrobnienie, rozpuszczenie, przekształcenie chemiczne, wessanie pożywienia i odprowadzenie resztek pożywienia. Przyjęcie pożywienia następuje przez usta. Tu jedzenie przez żucie bywa rozdrabniane i zarazem z sokami gruczołów ustnych, śliną tak długo i ściśle zmieszane, aż kęs staje się tak miękkim i śliskim, iż przejść może przez przełyk bez przeszkody, nie uszkadzając tegoż.

Ślina ma jednak oprócz tego jeszcze ważne znaczenie chemiczne, uskutecznia ona trawienie w ustach, które polega na przemianie skrobi w cukier. Podczas przełykania następuje zamknięcie jamy nosowej i krtani przez muskulaturę podniebienia i nagłośnice. Sam akt połykania nastąpić może albo zawiśle od woli, albo też niezawiśle od tejże; skoro jednak już się rozpoczął, ma on przebieg bezwiedny.

Papka pokarmowa przechodzi do przełyku, którego długość wynosi około 25 centimetrów. W stanie pustym jest on szeroki jak palec wskazujący i wchodzi do żołądka, który leży pod przeponą.

Żołądek ma kształt worka i leży po większej części po lewej stronie ciała. Rozmiar jego i kształt jest rozmaity — od 20 do 25 centim. długi i 12 do 15 centim. szeroki, a ściany żołądka są 2—3 milim. grube. Średnia objętość żołądka posiada 1600 do 1700 kub. centimetrów. Wewnątrz pokryty jest błoną śluzową z licznymi gruczołami. Zaraz po wejściu potraw następuje trawienie w żołądku. Gruczoły żołądka wydzielają sok żołądkowy, który miesza się dokładnie z papką pokarmową.

Sok żołądkowy składa się z trzech ważnych części składowych: kwasu solnego, pepsyny i fermentu trawiennego, które uskuteczniają trawienie białka. Tylko bardzo mały albo też wcale żadnego wpływu nie wywiera sok żołądków na tłuszcz i cellulozę. Z żołądka papka pokarmowa dostaje się przez odźwiernik do kiszki cienkiej, która składa się z dwunastnicy krótkiej i z bardzo długiej kiszki czczej i krzywej. Do kiszki cienkiej dostają się też wydzieliny wielkich gruczołów brzuszych, wątroby i gruczołu trzustki. Tu znajduje się główne miejsce, w którem pożywienie zostaje wessanem i wprowadzonem do soków ustroju. Przez przypływ żółci i soku trzustkowego następuje energiczne i znaczne trawienie tłuszczu, białka i mączki. Kiszka cienka przechodzi w kiszkę grubą, która przebiega w postaci prostokąta, ku dołowi otwartego, składa się więc z trzech odcinków: odcinka wstępującego, w którego początku leży kiszka ślepa z wyrostkiem robaczkowym, dalej odcinka poprzecznego i zstępującego. Zakończenie przewodu pokarmowego tworzy odbytnica. W kiszce grubej następuje jeszcze tylko odciągnięcie wody i nagromadzenie niestrawionych części pożywienia, które następnie przez odbytnicę opuszczają ustrój, podczas, gdy części pozostałe płynów wydzielone zostają przez nerki i pęcherz.



Droga pokarmów w ciele ludzkiem.
2. Usta, 3. Język, 7 Przełyk, 8. 9. 10. Żołądek, 11. Kiszka, 12. 13. Kiszka cienka krzywa, 14. Ślepa kiszka, 15. Robaczkowy wyrostek, 16. Gruba kiszka wstępująca, 17. Pozioma kiszka, 18. Gruba kiszka zstępująca, 20. Odbytnica.

G ł ó d występuje w dwóch postaciach. Jedna objawia się nieprzyjemnem uczuciem próżni w żołądku i pochodzi z nerwów żołądka. Głód ten zaspokojonym być może przez proste napełnienie żołądka nawet potrawami niepożywnemi. Jest on tylko zapowiedzią ogólnego uczucia głodu, które zaraz potem następuje i które połączone jest z osłabieniem. To jest głód tkanek, który usunąć można tylko przez obfite doprowadzenie pokarmu. Także przy pragnieniu objawia się najpierw tylko lokalne uczucie suchości w ustach i w gardle, które ustępuje po prostem zwilżeniu, podczas gdy ogólne uczucie pragnienia, pragnienie tkanek, zaspokojonem zostaje tylko przez dostateczne przyjęcie płynów. Celem jedzenia jest doprowadzenie do ustroju potrzebnego do jego utrzymania i wzmocnienia pokarmu i zastąpienie substancyi zużytych przez pracę. Skoro to uzupełnienie nie ma miejsca, następuje wychudnięcie i śmierć głodowa. Środek zapobiegawczy stanowi pożywienie.

Kilka uwag o odżywianiu się.

„Właściwe odżywianie utrzymuje zdrowie i jest jednym z najdzielniejszych środków leczniczych" — powiedział raz do mnie jeden ze znanych lekarzy.

Kwestya odpowiedniego odżywiania się nie znajduje niestety u nas należytej uwagi — a kobiety, powołane w pierwszym rzędzie do obeznania się choćby z ogólnemi prawami, którym nasz organizm podlega, grzeszą albo absolutną nieznajomością najprostszych faktów z dziedziny chemii kuchennej, albo gorszą od tej nieznajomości opieszałością.

A jednak w każdem małżeństwie role i prace muszą być podzielone. Jeśli obowiązkiem męża jest pracować na materyalne utrzymanie swej rodziny, to nie mniejszym obowiązkiem żony jest zapewnić mężowi i dzieciom racyonalne i zdrowe odżywianie i troskliwe zapobieganie wszelkim chorobom, mającym najczęściej powód w zaniedbaniu głównych warunków domowej hygieny.

Stosowną dyetą można nieraz do późnych lat powstrzymać choroby chroniczne w dalszym ich rozwoju — naodwrót bardzo często nieodpowiedniem odżywianiem, dobrowolnie przyśpiesza się wszelkie ich złośliwe następstwa. Na ogól jemy za wiele. Doświadczenie lekarskie poucza, że wielka część chorób chronicznych jest tylko skutkiem wiecznego przekarmiania się — skłonność zaś do tych chorób smutnym nabytkiem, odziedziczonym po wielu pokoleniach, co żyły niehygienicznie.

Jeśli się zważy, że dorosły człowiek wyżyć mógłby, pijąc codzień 4 i pół litra mleka, a porówna się to istotnie skromne zapotrzebowanie naszego organizmu z masami mięsa, jaj, mleka i ciast, spożywanemi zwłaszcza w kołach zamożniejszych, to dochodzi się do wniosku, że z jedzenia robi się nieraz sport, który wcale do szlachetnych nie należy.

Słynny fizyolog Brücke zauważył, że z ogromnych nad-

wyżek, przez wielu ludzi spożywanych, a w organizmie nie mogących na nic się przydać i odchodzących bez pożytku najmniejszego, drugie tyle biedaków wyżyćby mogło.

A mało jeszcze w tem szkody dla przekarmiającego się osobnika byłoby, że zjadł w ciągu życia 50 proc. czy 60 proc. więcej, niż mógł strawić. Na pozór byłaby to tylko strata ekonomiczna wydatków niepotrzebnych. Fakt ten ma jednak swoje głębsze jeszcze znaczenie. Kto za wiele je, za wielką i zbyteczną zupełnie nakłada swemu organizmowi pracę trawienia i pracę wydzielania nadwyżek, których on wcale nie potrzebował. Rodzi się ociężałość, zleniwienie pewne, niezdolność do ruchu, albo daleko mniejsza ruchliwość, gdyż wielka część energii zużywa się na — trawienie.

Zasady dobrej kuchni służyć mają na to, aby smak potrawy przystosować do upodobań i do potrzeb naszych. Mięsa, którebyśmy wygotowali w wodzie przez kilkanaście godzin, jeść nie możemy, choć jego wartość pożywna mało się różnić będzie od pieczeni.

Zadaniem kuchni jest potrawy przysposabiać, aby nam smakowały a zarazem, aby ich strawność dzięki różnym przyprawom była większą. Odnosi się to zwłaszcza do jarzyn i wogóle pokarmów roślinnych. Już z obserwacyi zwierząt, żyjących wyłącznie pokarmem roślinnym, wiemy, z jaką chciwością zjadają sól kochenną. Ta domieszka soli jest fizyologiczną poniekąd dla nich koniecznością i najpierwotniejszą receptą kucharską dla naszego bydła.

W odżywianiu ludzi recepty komplikują się, potrzeba nam najrozmaitszych składników, najrozmaitszych przypraw, abyśmy pokarm spożywany należycie trawili.

Koniecznem przeto jest dla każdej gospodyni obeznanie się dokładniejsze z różnemi odmianami potraw i z jaknajsmaczniejszem i najzdrowszem ich przyrządzeniem, bo w jej ręku leży w wielkiej przynajmniej części zdrowie, zdolność do pracy i energia całej rodziny.

Oczywiście nie wynika z tego, aby z kuchni dobrej, która ma być tylko środkiem dla zdrowia — zrobiono cel i aby z naszego odżywiania zrobiono przyjemność samą przez się, która łatwo prowadzi do nadużyć.

Ciało potrzebuje ciepła i odnowienia zużytych tkanek.

Aby w najprostszy sposób wytłumaczyć potrzeby naszego organizmu, przedstawmy sobie ciało ludzkie jako bardzo skomplikowaną maszynę, w wiecznym, ani na chwilę — od urodzenia aż do skonu — nie zastanowionym ruchu. Maszyny zwykłe, martwe, są z drzewa, z żelaza, lub innego kruszczu, a w ruch wprawia je woda ogrzana (para), gaz jakiś lub elektryczność. Nasza maszyna składa się: z kości, muszkułów, nerwów i t. d. a w ruchu ciągłym w niej jest krew krążąca w niej i odbudowująca wciąż na każdem miejscu, cokolwiek się w ciele naszem zepsuło lub zużyło.

Jak dla utrzymania każdej maszyny w ruchu tak i dla naszego ciała potrzeba siły. Czem elektryczność, para, motor wodny i t. d. dla maszyny, tem dla naszego ciała jest pokarm.

Wszelka praca maszyn zużywa ciepło. Nagromadzone pokłady węgla kamiennego, które przedstawiają ogromne zasoby ciepła słonecznego zużytego na wzrost lasów przedpotopowych, dziś pod kotłami maszyn parowych palą się na wytworzenie sił.

Tak samo wciąż promieniujące ciepło słoneczne rodzi rośliny, przez rośliny zwierzęta, a potem w roślinnym i zwierzęcym pokarmie opala maszynę naszą — ciało ludzkie.

A więc pokarm ludzki jest koniecznym dla wytworzenia ciepła, a zatem ruchu, siły, energii wolnej (kinetycznej).

Nie starczy nam jednak ciepła, t. j. siły samej do życia, bo nasz organizm (część składowa naszej maszyny), nasze mięśnie i nerwy, nasza krew i kości (kółka i dźwignie i transmisye naszej maszyny), zużywają się. Pokarm musi więc i zużycie to pokryć!

Tak dochodzimy do dwóch głównych zadań naszego odżywiania, t. j.: 1. Wytworzenia ciepła (siły, ruchu) i 2. Odbudowania wiecznie zużywającego się ciała.

Ile potrzebujemy pokarmów.

Doświadczenia wielokrotne wykazały, że człowiek na dobę tyle zużywa ciepła, że na każdy kilogram swej wagi mógłby ogrzać 30 do 40 litrów wody o jeden stopień Celsiusza. Człowiek ważący 70 kilogramów mógłby więc ciepłem zużytem dziennie ogrzać 21 do 23 hektolitrów wody o jeden stopień Celsiusza.

Przeciętnie przyjmuje się zapotrzebowanie ciepła starczącego do grzania 23 hektolitrów o 1° C.

Ilość ciepła potrzebnego do ogrzania jednego litra wody o jeden stopień nazywamy jednostką cieplną, czyli k a l o r y ą.

Otóż człowiek takich kaloryi zużywa dziennie 2400. W miarę wysiłku organizmu, pracy, przechadzek forsownych, sportów i t d. zapotrzebowanie tego ciepła wzrasta.

Pokarmy, które przez połączenie z tlenem powietrza spalają się w nas, ciepła tego dostarczają. Ale wartość cieplikowa pokarmów jest tak samo rozmaita jak materyałów opałowych na ogół. Wiemy, że węgiel kamienny a drzewo bardzo się różnią w wydatności swej cieplnej.

Tak samo różnią się tłuszcz, cukier, mączka, alkohol, białko i t. d. w swej wartości cieplikowej.

Pokarmy nasze składają się: prócz wody znajdującej się we wszystkich bez wyjątku — z ciał białkowych, tłuszczu i tak zwanych wodników węgla, cukru, krochmalu czyli mączki. Nadto zawierają sole różne, olejki eteryczne i t. d. Napoje niektóre (piwo, wino, miód, wódki) zawierają alkohol.

Ciała białkowe zawierają przeciętnie 52·5% węgla; 7·1% wodoru; 16% azotu; 22·24% tlenu, a nadto siarkę i fosfor.

Najważniejsze nasze pokarmy: mięso, mleko, jaja, strączkowe owoce i chleb — pokarmy, bez których wogóle żyćby nie można najwięcej też zawierają ciał białkowych.

Wartość cieplikowa ciał białkowych wynosi przeciętnie 5·5 kaloryi to znaczy, że jednym gramem ciał białkowych możnaby 5·5 litra wody ogrzać o 1° C.

Ta wartość cieplikowa jest jednak tylko teoretyczna, to jest osiągalna w laboratoryach chemicznych.

W organiźmie naszym 22—28% odpada po strawieniu bez użytku — a tylko 72—78% spala się na kwas węglowy, kwas siarkowy, wodę i wytwarza związki azotowe, lub czysty azot. Dlatego stwierdzono, że wartość cieplikowa ciał białkowych stosownie do ich istotnego zużycia przez nasz organizm wynosi tylko 4·1 kaloryi.

Wodniki węgla zawierają węgiel, wodór, i tlen. W pokarmach przedstawiają one albo mączkę, (krochmal) albo cukier. Wartość pożywna mączki jest nieco większa od cukru. Przyjęto jednak dla obu tych składników naszego pożywienia przeciętną wartość cieplikową 4·1 t. j. taką samą, jak dla ciał białkowych.

Tłuszcze zawierają 76·5% węgla, 12% wodoru i 11·5% tlenu. Najważniejszym dla nas tłuszczem jest masło. W krajach południowych ważnym bardzo składnikiem potraw jest oliwa. Wszędzie spożywa się tłuszcz w mięsie, które zawierają

go wedle gatunków różnych od 1% aż do 37·34%! Wartość cieplikowa tłuszczu jest najwyższą, bo wynosi do 9.423 kaloryi. Przyjęto przeciętną wartość na 9·3 kaloryi.

Alkohol (w piwie, winie, wódkach i t. d.) ma wartość cieplikową 7 kaloryi.

A więc wartość cieplikowa ciał białkowych = 4·1
„ „ wodników węgla = 4·1
„ „ tłuszczów = 9·3
„ „ alkoholu = 7

Wedle spostrzeżeń wyżej podanych stwierdzono, że człowiek potrzebuje na dobę ciepła wartości 2·400 — w miarę pracy i więcej kaloryi. Przyjmuje się dla pewności większej zapotrzebowanie 2.500 kaloryi.

Wynikałoby na pierwszy rzut oka, że gdyby człowiek spożył:

100 gramów tłuszczu z wartością cieplikową 930 kal.
300 gramów mączki z wartością cieplikową 1.230 kal.
a wypił 50 gr. alkoholu (n. pół litra wina węgierskiego lub litr porteru) z wartością 350 kal.
to miałby razem do zużycia 2.510 kal.

i powinienby się przy pełnem zdrowiu utrzymać.

Tak jednak nie jest. Bez pokarmów białkowych człowiek wyżyć nie może. Białkowe ciała są jednym z głównych składników naszego organizmu. Siła i energia muszkułów zawisła w wielkiej bardzo części, jeśli nie wyłącznie od odżywiania się ciałami białkowemi. Brak ich w pożywieniu sprowadza osłabienie, a przy zupełnem ich wykluczeniu z pokarmów musiałby człowiek zginąć.

Ale właśnie przy spożywaniu ciał białkowych: mięsa, jaj, konserw rybnych, szynki, ostryg, kawioru najwięcej grzeszy się nadmiarem. Do 28% ciał białkowych odchodzi z organizmu bez pożytku, bo fizyologiczne ich wyzyskanie jest zawsze mniejsze niż ich teoretyczna wartość. Jeśli nadto obciążamy organizm systematycznie potrawami białkowemi, zamiast zastąpienia ich częściowego tłuszczem (masłem, oliwą, słoniną), lub mączką (ryżem, kukurudzą, mąką pszenną, grysikiem itd.) lub cukrem (winogronami, owocami), to odżywiamy się nieprawidłowo i narażamy wkońcu na skłonności do różnych chorób jeśli nie na choroby same. Skłonność ta staje się dziedziczną i rodzą się generacye artretyków, nerwowo-chorych itd.

Zapotrzebowanie ciał białkowych podają różni badacze na 100—130 gramów dziennie.

Dr. A. Bauer, lekarz z Gmünden, podaje w swym „Kate-

chizmie kucharskim dla chorych" cyfry przeciętne wedle badań różnych powag naukowych. — Dla zdrowego pracującego człowieka na: 120 gramów białka, 56 gramów tłuszczu i 500 gramów wodników węgla (mączki lub cukru). Dla człowieka mało pracującego: 100 gramów białka, 56 gramów tłuszczu i 500 gramów wodników węgla. Cyfry te są raczej za wielkie i kto się ich trzyma, z pewnością organizmu swego nie narazi na zbyt słabe odżywianie. Cyfra białka musi pozostać przy każdym rodzaju odżywiania — natomiast 2¼ grama mączki można zastąpić 1 gramem tłuszczu.

Konieczność urozmaicenia pokarmów i pewnej ich objętości.

Jeśli wedle tych badań lekarzy zapotrzebowanie dzienne organizmu ludzkiego wynosi 100—120 gramów białka, 56 gramów tłuszczu i 500 gramów wodników węgla, to jeszcze z tego nie wynika, że gdyby te związki chemiczne w odmierzonej ilości dawano człowiekowi do spożycia, jego zdrowie utrzymywałoby się w pełni i jego odżywienie się byłoby wystarczające.

Przedewszystkiem doświadczenia wielokrotne wykazały, że dla utrzymania organizmu w stanie zdrowym spożywać należy pokarmy już co do samej natury ich skupienia rozmaite, a więc nie same płynne, ani same stałe. Płynne i lekkie na pozór w ciągu dłuższego czasu osłabiają zdolność trawienia, budzą niesmak i powodują brak apetytu. Pokarmy zaś stałe, (n. p. jaja na twardo!) powinno się należycie rozdrabiać, lub żuć, aby trawienie ich nie doznawało trudności zbytecznych. Sama wreszcie objętość potraw nie jest, jakby się zdawało, rzeczą podrzędną. Spostrzeżono już dawno, że zwierzęta żywiące się wyłącznie pokarmem roślinnym mają d ł u ż s z y przewód pokarmowy. Dzięki tej właściwości trawią pokarmy bardzo mało pożywne. Gdy próbowano królikom dać pożywienie mniejszej objętości a posilniejsze (mieszaninę mleka, zasuszonego a sproszkowanego mięsa, cukru i t. d.) miały się zrazu dobrze, ale po niejakim czasie ginęły na zapalenie żołądka i kiszek. Przy sekcyi okazało się, że masy pokarmów uwiązły w kiszkach nie mogąc odejść — bo od pierwszej chwili nie miały objętości potrzebnej do wywołania odruchów przewodu pokarmowego! Kiedy do mięszaniny pokarmu posilnego dodano sproszkowany róg bez wartości pożywnej, ale starczący na powiększenie objętości pokarmu, króliki miały

się wcale dobrze i żadne wypadki nie zachodziły choroby zwierząt. Wnioski są jasne. Objętość potraw stać musi w pewnym stosunku do przewodu pokarmowego i dlatego obok mięsa je się sałatę, dlatego wogóle jemy wiele potraw nie dla odżywiania się, ale dla utrzymania naszych organów trawienia w czynności. Roztrzyga się tem samem kwestya dyety wyłącznie wegetaryańskiej, czy przeważnie na pokarmach mięsnych, jajach, mleku i rybach opartej. Dyeta wegetaryańska nakłada organizmowi za wielką — dyeta potraw wyłącznie mięsnych za małą pracę.

Jaką wartość pożywną mają poszczególne potrawy?

Jeśli wiemy, że podstawą naszego pożywienia codziennego jest najwyżej 120 gramów ciał białkowych, 56 gramów tłuszczu i 500 gramów mączki, to wypada nam takie wybrać potrawy, któreby to wszystko posiadały. Mleko zawiera wszystkie potrzebne naszemu organizmowi części składowe, ale mlekiem samem dorośli nie żywią się.

C i a ł a b i a ł k o w e zawierają głównie: mięso, jaja, mleko, ser, ryby, a z roślin głównie strączkowe owoce. Wartość mięsa jest bardzo różna. Mięso tłuste zwłaszcza wieprzowina tłusta daleko mniej ma ciał białkowych, niż chuda. Chuda wieprzowina ma 20·25% ciał białkowych a 6·81 tłuszczu, a tłusta wieprzowina 14·54% ciał białkowych a 37·34% tłuszczu. Z ryb węgorz z powodu tłuszczu 25·37% ma tylko 12·83 ciał białkowych, a szczupak z małym odsetkiem tłuszczu (0·47%) ma 18·33% ciał białkowych.

Mimo, że strączkowe owoce mają wielki procent ciał białkowych bo do 28·6% większy więc nawet niż mięso, wartość ich pożywna nie dochodzi jednak do skali pożywności mięsa.

A to dlatego, że w kilogramie n. p. mięsa chudego jest 76·47 dekagramów wody, a reszta jest białkiem (20·56), tłuszczem (1·74) i solami. Po wydzieleniu wody zostaje głównie białko t. j. najcenniejszy nasz środek żywności.

Po wydzieleniu zaś wody z mąki grochowej białko nie stanowi nawet trzeciej części substancyi suchej; więcej niż dwa razy tyle, co białka, zostaje jeszcze wodników węgla.

100 gramów mięsa bez wody daje nam:
białka 89·4 — tłuszczu 5·5 — soli 5·1

100 gr. zaś grochu bez wody daje nam:
białka 27·3 — tłuszczu 0·8 — soli 3·0

reszta to mączka bardzo pożywna, ale białka nie mogąca zastąpić.

Daleko większych więc potrzeba ilości pokarmów roślinnych, aby zastąpić mięso lub jaja.

T ł u s z c z jest zawarty w mięsie (w niektórych gatunkach aż do 37·3%) w gęsinie (44·26%), w szynkach (36·41%), w słoninie (77·80%), we wszystkich konserwach, w serze, a głównie w maśle (83·7%). Mleko zawiera go 3·68%, śmietana 23·8%.

W o d n i k i w ę g l a (mączkę, cukier), zawierają głównie owoce strączkowe i wszystkie gatunki zboża.

M i ę s o, jeden z głównych naszych pokarmów traci w pieczeniu przeciętnie 20% wagi przez ubytek wody — gotowane traci 40% wody, 2% białka i blizko 1% tłuszczu: białko i tłuszcz wchodzą w rosół. Białko mięsa trawimy prawie w całości.

Z t ł u s z c z ó w: masło trawimy w 95—97%, tak samo oliwę, natomiast przy trawieniu tłuszczów łatwo ścinających się ginie około 10%.

M l e k o trawimy w 95%, wartość tego pokarmu jest wyjątkowa i jedyna. Dzieci wyłącznie też mlekiem żyją, ale tylko do pewnego wieku. Zdaje się, że brak żelaza, lub innych jeszcze składników powoduje przy dłuższem w y ł ą c z n e m odżywianiu się mlekiem pewne osłabienie organizmu, chudnięcie — a u dzieci za długo w y ł ą c z n i e mlekiem karmionych opaźnia się rozwój, okazuje się anemia nawet. Jako pokarm obok innych nie ma jednak mleko równego sobie w całej przyrodzie.

S e r pokarm bardzo pożywny (od Gervais z 12% białka — do parmezanu z 41% (!!) białka ma nadto wartość wielką podniecania i przyspieszania trawienia. Dlatego to po zbyt obfitych daniach grzechy przeładowania żołądka naprawić usiłują serem. Ser jednak sam przez się i w umiarkowanych ilościach stanowi bardzo ważny czynnik w naszem odżywianiu się.

J a j a bez skorupy ważą przeciętnie po 45 gr., a zawierają w białku 13% białka i 86% wody w żółtku 16% białka, 32% tłuszczu i 51% wody, reszta to wodniki węgla. Jaja gotowane trawi się ze stratą jakichś 2% surowe są mniej strawne i osobom cierpiącym na choroby nerkowe nie można ich polecać.

C h l e b biały pszenny zawiera cenne i lekko strawne wodniki węgla (57·8%), które organizm trawi prawie w całości

(aż do 99%), a nadto blisko 7% białka, z którego piąta część odchodzi nie zużyta. Chleb czarny jeszcze gorzej niestety trawimy. — Przy chlebie żytnim strata niestrawionego białka dochodzi do 42%.

R y ż lekko strawny i pożywniejszy od pszenicy i żyta ma bardzo mało soli i dlatego poleca się go osobom chorującym na nerki.

O w o c e s t r ą c z k o w e, najpożywniejszy pokarm roślinny (o czem już wyżej nadmieniono!), niestety nie są tak strawne, jakby z odsetek wielkich białka wypadało. Podczas trawienia ginie 30—40% białka. Stratę tę można mocno umniejszyć, robiąc z grochu, czy soczewicy pure. W takim razie, lub używając do potraw mąki z owoców strączkowych redukujemy stratę białka do 15%, co wielokrotnemi stwierdzono badaniami.

K a r t o f l e mają blisko 2% białka a 21% wodników węgla. I o tym pokarmie o wiele mniej pożywnym da się to samo powiedzieć, co o owocach strączkowych. Gotowane i podawane całe są tylko w 2/3 białka strawne — a z wodników węgla tracimy 7%. Duszone daleko lepiej użytkujemy. Z wodników węgla prawie nic się nie traci — a z białka około 25%.

J a r z y n y mają bardzo małą wartość pożywną, a znaczenie ich polega chyba na tem, że masie potraw nadają objętość potrzebną do ułatwienia trawienia.

O w o c e (jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, winogrona, pomarańcza) mają na ogół wartość główną dzięki cukrowi zwłaszcza winogrona i czereśnie — nadto podniecają trawienie olejkami eterycznemi — a poniekąd swojemi cennemi solami mineralnemi wprost lecznicze wywołują skutki w przypadkach wszystkich, gdzie alkaliczna wskazana jest kuracya. A więc zastępują wodę Bilińską lub Vichy itd.

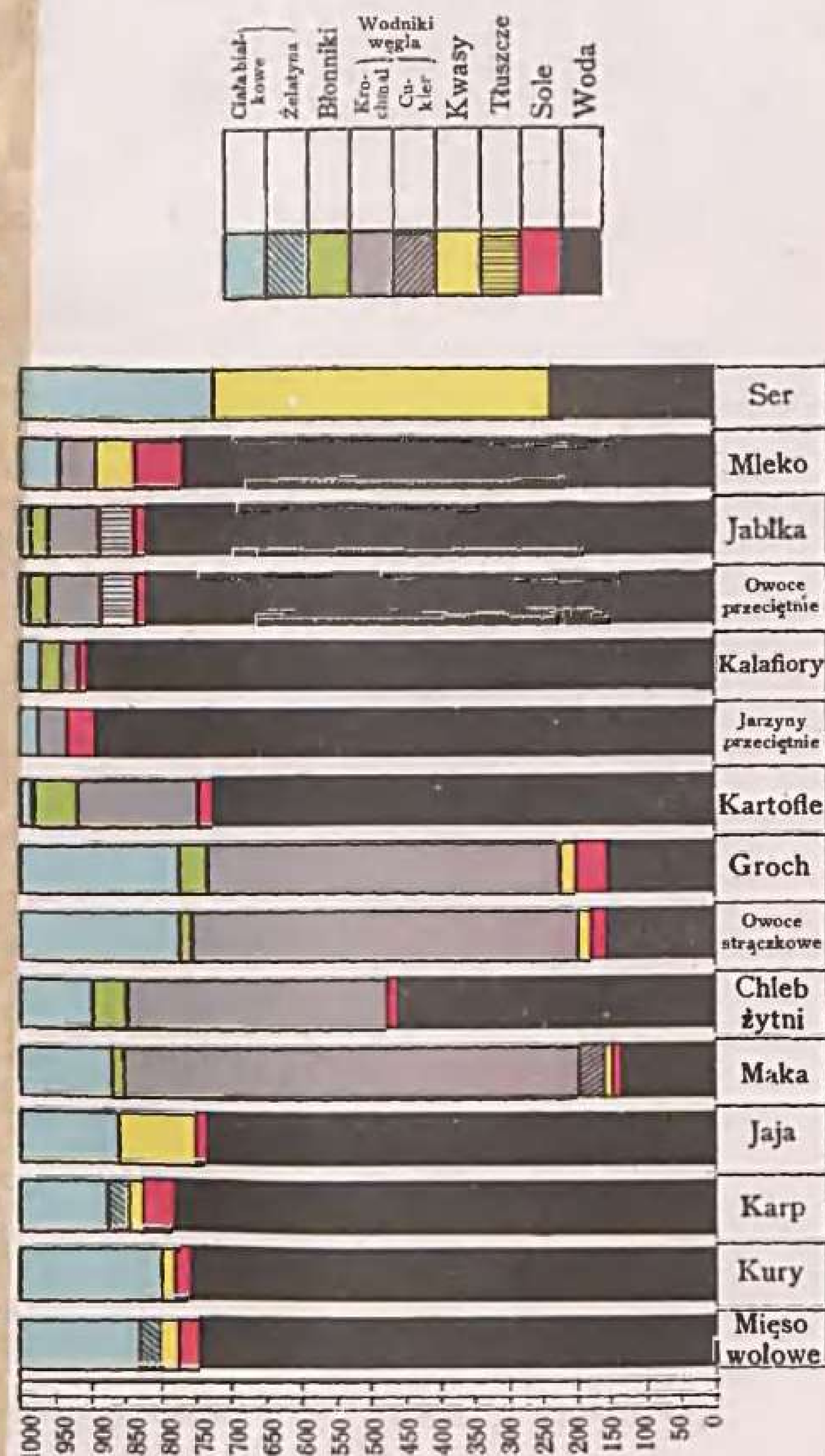
Statystyka wykazała nadto, że w miarę konsumcyi owoców upada konsumcya alkoholu. Owoce mają wiele wody, a organizm, który do ich spożywania przywykł, małą tylko odczuwać może potrzebę napojów.

Owoce, których pestki jadamy (migdały, orzechy włoskie, laskowe, kasztany) są bardzo pożywne, ale z powodu wielkiej swej zawartości tłuszczu rychło sprowadzają wrażenie sytości. Dla mieszkańców krajów południowych kasztany, mając tłuszczu mało, a sporo wodników węgla (38%) i białka (5·5%) stanowią pokarm bardzo ważny, cenniejszy o wiele od kartofli, a prawie że zdolny chleb zastępować.

Dla dokładniejszego zoryentowania się czytelnika podaję

Tablica składu ważniejszych artykułów żywności.

Poszczególne artykuły	NA 100 GRAMÓW					
	Woda	Ciała białkowe	Tłuszcz	Wodniki węgla	Błonniki	Sole miner.
Mięso bez kości.						
Tłusta wołowina	54·74	18·92	23·65	—	—	1·08
Chuda "	76·47	20·56	1·74	—	—	1·17
Tłusta cielęcina	72·31	18·88	7·41	0·07	—	1·33
Chuda "	78·84	19·86	0·82	—	—	0·50
Tłusta baranina	51·27	17·05	29·47	—	—	[illegible]
Chuda "	75·99	17·11	5·77	—	—	1·23
Tłusta wieprzowina	47·40	14·54	37·34	—	—	0·72
Chuda "	72·57	20·25	6·81	—	—	1·10
Wątróbka cielęca	72·93	19·48	4·33	—	—	1·39
Móżdżek cielęcy	80·96	9·02	8·64	—	—	1·38
Zając	74·16	23·34	1·13	0·19		1·18
Sarna	75·76	19·77	1·92	1·42	—	1·13
Chuda kura	76·22	19·72	1·42	1·27	—	1·37
Tłusta kura	70·06	18·49	9·34	1·20	—	0·91
Gęś	40·87	14·21	44·26	—	—	0·66
Ryby.						
Łosoś	67·01	19·73	10·74	—	—	1·39
Szczupak	79·84	18·33	0·47	—	—	1·00
Karp	76·97	21·87	1·09	—	—	1·33
Raki	81·22	16·00	0·46	1·01	—	1·31
Konserwy.						
Szynka	28·25	25·50	36·41	—	—	11·02
Słonina	10·70	2·60	77·80	—	—	6·60
Kawior	47·96	29·34	13·98	—	—	7·42
Mleko i produkta mleczne.						
Mleko niezbierane	87·27	3·39	3·68	4·94	—	0·72
Śmietana	67·61	4·12	23·80	3·92	—	0·55
Masło	13·45	0·76	83·70	0·50	—	1·59
Tłuste sery	49·79	18·97	25·87	0·83	—	4·54
Ser zwykły krowi	43·06	35·59	12·45	4·22	—	4·68
Jaja	73·67	12·55	12·11	0·55	—	1·12
Żółtko z jaja	51·03	16·12	31·39	0·48	—	1·01
Zboże i owoce strączkowe.						
Ryż odtłuszczony	13·17	8·13	1·29	75·50	1·88	1·03
Kukurudza odtłuszcz.	12·68	10·31	1·90	71·70	1·65	1·86
Groch	13·80	23·35	1·88	52·65	5·57	2·75
Soczewica	12·33	25·94	1·93	52·84	3·92	3·04



tablicę części składowych głównych naszych środków żywności wedle K o e n i g a „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel“.

Czem mamy się żywić?

Wobec odzywających się często głosów, że człowiek wyżyć może samym roślinnym pokarmem (t. j. nietylko bez mięsa, ale i bez jaj, a nawet bez mleka) zaznaczyć wypada, że takie nadużycia kuchni jarskiej doprowadzić muszą organizm do wycieńczenia. Można i bez mięsa utrzymać się w zdrowiu, ale obok pokarmu roślinnego *musimy* spożywać mleko, jaja, ser i masło.

O ile i w jakich granicach w w y p a d k a c h c h o r ó b o s t r y c h wstrzymywanie się od potraw mięsnych czy innych jest wskazanem, przepisać może tylko lekarz. Podaję też niżej dyetę w cierpieniach chronicznych, lub przy skłonności do pewnych chorób zalecaną przez znane powagi lekarskie.

Dla człowieka jednak zdrowego regułą w odżywianiu się normalnem być musi, co n a j m n i e j jedna trzecia część zapotrzebowania białka, t. j. około 40 gramów ma spożyć w pokarmach mięsnych, mleku i jajach lub rybach.

Musi więc codzień spożyć minimalnie:

	200	gramów mięsa wołowego
albo	350	„ jaj
albo	220	„ ryb

albo wypić około $^1/_2$ litra mleka.

Ponieważ żyjemy pokarmem mięszanym, więc to minimum oznaczyć możemy w stosunku:

14 dkgr. mięsa, 224 gramów jaj (około 5 jaj!) i $^1/_2$ litra mleka. To jest m i n i m u m pokarmów białkowych, które powinniśmy z mięsa, mleka lub jaj, lub najlepiej z wszystkich trzech razem spożywać dziennie. Oczywiście to jest minimum białka z w i e r z ę c e g o. Brak nam jeszcze 80 gramów białka, które możemy znaleźć w chlebie, w niektórych owocach (orzechach, migdałach) a zwłaszcza w owocach strączkowych.

Im mniej człowiek używa ruchu, im mniej fizycznie pracuje, tem naglejszą jest potrzeba organizmu odżywiania się pokarmami o skoncentrowanej zawartości białka t. j. mięsem lub rybami. Dla ludzi pracujących na wolnem zwłaszcza powietrzu, n. p. w rolnictwie, leśnictwie, budowach i t. d. owoce strączkowe zastąpić mogą poniekąd mięso, mleko, jaja i ser

ale tylko do owego podanego powyżej minimum. Trzeba się zawsze z tem liczyć, że przeciążenie żołądka większą ilością potraw (roślinnych) a z tym samym skutkiem odżywienia, co przy daleko mniejszej ilości pokarmów zwierzęcych, paraliżuje sprawność, zgrabność i energię pracownika.

Godzina pracy natężonej kosztuje organizm około 8 gramów tłuszczu. Przy dziesięciogodzinnej pracy ginie 80 gramów — ale i w stanie zupełnego spoczynku, nawet we śnie zużywamy węgiel naszego organizmu.

Wszystko to musi być zastąpionem.

Obok białkowych ciał, których zużyć mamy 120 gramów dziennie (samem mięsem do 60 dkgr.!*) musimy więc spożyć jakichś 50—60 gramów tłuszczu i około 400 gramów mączki.

Tłuszcz najprzedniejszy to masło — a o ile go niema — słonina, lub tłuszcz z szynki. Wielki odsetek tłuszczu zawierają też niektóre sery, a z owoców migdały i orzechy (wyżej 50%).

Mączkę i cukier dają nam wszystkie gatunki chleba, wszystkie kasze, grysiki, kartofle i owoce strączkowe. Niedostatecznie uwzględnia się zawsze jeszcze wysoką wartość pożywną owoców strączkowych. Jestto najzdrowszy pokarm roślinny i jedyny do pewnego stopnia zastąpić mogący mięso. Wartość pożywna grzybów jest na ogół przecenianą. Zawierają około 5% białka i tyleż mączki. Do spożywania ich w wielkich masach niema zresztą u nas sposobności.

Jarzyny mają tylko większą zawartość soli, mogą więc działać podniecająco na żołądek i na odnowienie składników krwi —wartość ich pożywna jest bardzo mała.

Zwalczyć należy szeroko rozpowszechnione przesądy o pożywności napojów i rosołów.

R o s ó ł nie może nic zawierać, tylko to, co z mięsa w wodzie jest rozpuszczalne. Otóż prócz soli, które w wodzie się rozpuszczają, wartości pożywnej jednak nie mają, co najwyżej 2% białka może wejść w wodę zanim się zagotuje. Przy gotowaniu białko to ścina się i opada lub zdejmuje się je jako szumowinę. Dodatki do rosołu, grysik, kaszka, lane ciasto i t. d. mają swą wartość pożywną: rosół sam wartości żadnej nie ma, prócz podniecenia żołądka i pewnego działania na nerwy. Temu działaniu przypisuje się zbytnie znaczenie. Chory ożywia się rosołem, jak winem — ale nie o d ż y w i a.

*) Samem mięsem, to znaczy, gdybyśmy nie spożywali jaj, mleka, owoców strączkowych i innych pokarmów, zawierających białko.

Mniejszą jeszcze wartość mają kawa i herbata. Podniecają one tylko organizm olejkami aromatycznemi, ale żadnego pożytku istotnego nie przynoszą.

Napoje wyskokowe mają wartość pożywną wskazaną ilością procentową wyskoku, którego jeden gram zastępuje 1¾ grama mączki w utrzymaniu temperatury ciała.

Koniaki, wódki silne i rum i mają do 55 a nawet do 60% wyskoku. Najmniejszy kieliszek takiej wódki zawiera do 6 gramów wyskoku i daje 42 kaloryi ciepła organizmowi.

Ale ta wartość kalometryczna w żadnym nie stoi stosunku do szkody, którą regularne i częste picie tych napojów organizmowi wyrządza. Podnieca wprawdzie wyskok nastrój cały, przyspiesza trawienie, budzi apetyt, ale zarazem przy częstem zwłaszcza użyciu działa szkodliwie na serce, na nerwy i na nerki.

Mniej szkodliwe są wina w miarę pite; zawierają one 6—16% wyskoku. Najsłabsze są wina austryackie i reńskie, które w regule nie zawierają więcej niż 10% wyskoku. Ich wartość pożywna jak wogóle win, jest też bardzo mała, bo pół litra wytwarza ledwie 280 kaloryi ciepła, a do podniecenia organizmu są za słabe. Mocne wina południowe Madeira, Marsala, Sherry i inne mają znaczenie lekarstwa podniecającego — zbyt często używane tracą swój wpływ upatrzony, a wyrządzają tylko szkodę.

Piwa najlżejsze mają 2·5% wyskoku i nieco więcej (3—4%) substancyi słodowych. Picie tych piw w ograniczonej ilości nie może być szkodliwem — o ile nie wyradza się w nałóg, ale też korzyści żadnej nie przynosi.

Litr takiego piwa co najwyżej przedstawia wartość cieplną 350 kaloryi — a litr mleka niezbieranego blisko 600 kaloryi(!). Nadto w tem piwie nawet śladu białka niema, a mleko zawiera go 3·39% a i więcej.

Piwa ciężkie swoją większą zawartością alkoholu (zwłaszcza bawarskie) wywierają już w większej ilości pite — szkodliwy wpływ.

Na ogół, pilzneńskie lub okocimskie piwo nie byłoby napojem szkodliwym, gdyby nie skłonność do nadużywania go — a tem samem zalewania żołądka płynem osłabiającym trawienie i psującym apetyt.

Dyeta dla dzieci i osób starszych.

Przy odżywianiu dzieci wystrzegać się należy wszelkich podniecających pokarmów. Kawę, herbatę, mocne przyprawy wykluczyć należałoby z repertoaru kuchennego, o ile chodzi o rozwijającą się podatną wszelkim najlżejszym podnieceniom osobę. Alkohol w najmniejszej nawet ilości jest wprost trucizną dla młodych ludzi i to tem większą i szkodliwszą, im wiek spożywającego trunki jest młodszy. Porobiono doświadczenia wielokrotne w pensyonatach pod ścisłym dozorem lekarzy, że jedna szklanka piwa podana przez dni kilkanaście przy obiedzie pewnej grupie wychowanków — sprowadzała już osłabienie pamięci do pewnego stopnia.

Objadanie się dzieci zwłaszcza przy pewnych okazyach świątecznych jest jednym z głównych powodów różnych dolegliwości. Mniej byłoby ludzi nerwowych, artretycznych, chorujących na żołądek i nerki, gdyby przez pokolenia całe nie dozwalano dzieciom nic pić prócz wody i mleka, gdyby przez fałszywie zrozumianą miłość macierzyńską nie przekarmiano organizmów delikatnych mięsem tak przyrządzonem, aby go jeść można było bez głodu, legominami tak słodkiemi, że po sutym obiedzie jeszcze smakują.

Wstręt niektórych dzieci do mięsa jest wprost instynktowny i dlatego źle czynią matki, zmuszając je do jedzenia. Jak z poprzednich zestawień wypada, pożywienie złożone z mleka, jaj, sera, roślin strączkowych, tłuszczów i innych mącznych potraw jest dla dzieci zupełnie wystarczającem. Mięso należy im dawać w jaknajmniejszej ilości. Przez zbyt posilne, a nieodpowiednie żywienie znaczna część dzieci od pierwszych lat życia nabawia się chorób przewodu pokarmowego, podkopujących na zawsze ich rozwój, a w każdym razie dochodzą niepotrzebnie do przedwczesnego rozwoju funkcyi ustrojowych, podczas gdy rozwój umysłowy dziecka w równej mierze podążyć nie może. Sprowadza to za sobą nieraz bardzo smutne i zgubne następstwa, ogólny rozstrój nerwowy, osłabienie i niezdolność do nauki.

Osoby starsze i słabiej trawiące jadać powinny tylko lekko strawne potrawy, wystrzegając się przeładowania żołądka na noc.

Strawność potraw jest wprawdzie pojęciem bardzo względnem, a zależy od wielu okoliczności. Pospolicie za łatwo strawną uchodzi potrawa, która nie sprawia dolegliwości ani zaburzeń w przewodzie pokarmowym.

Penzolt, profesor uniwersytetu w Niemczech, zbadał czas trawienia rozmaitych potraw i do następujących doszedł rezultatów.

Z żołądka wychodzą:

w 1—2 godzinach

100—200 gramów: woda, herbata, kawa czysta, kakao czyste, piwo, wino, mleko, rosół, jaja na miękko

w 2—3 godzinach

200—500 gr.: kawa ze śmietanką, kakao z mlekiem, móżdżek cielęcy, mleczko cielęce, karp, szczupak

w 2—3 godzinach

70—150 gr.: włoska kapusta, szparagi, purée z kartofli, kompot z czereśni, chleb pszenny biały

w 3—4 godzinach

100—150 gramów: pieczeń cielęca, befsteak, chleb czarny, chleb razowy, sałata z kartofli, ryż, szpinak, sałata z ogórków, rzodkiewki, jabłka

w 3—4 godzinach

200—250 gr.: kura duszona, kuropatwa pieczona, gołąb duszony, wołowina gotowana, szynka

w 4—5 godzinach

200—250 gr.: gołąb pieczony, zając, gęś pieczona, kaczka pieczona, purée z grochu, purée z soczewicy

Z tablicy tej łatwo wyszukać można, wedle skali strawności pokarmy najlepiej odpowiadające każdemu, co żołądkowi swemu zbyt wielkiej nie chce nakładać pracy.

Oprócz tego na podstawie bądź to doświadczeń klinicznych, bądź z powodu ich składu, następujące potrawy zaliczyć

wypada do najłatwiej strawnych: Rosół, kleik, polewka piwna, kefir, befsteak skrobany, sznycel siekany, pieczeń cielęca, kotlet cielęcy, potrawki z drobiu obrane ze skórki, potrawki z cielęciny, móżdżek cielęcy, nóżki cielęce, szynka, jaja na miękko, jaja z szynką, jaja sadzone, jajecznica, puree z jarzyn, szpinak, kalafiory, sago, tapioca, grysik, marmelady owocowe, sucharki etc.

O dyecie w chorobach chronicznych.

W wypadkach ciężkiej, a zwłaszcza zapalnej choroby tylko lekarz przepisać może sposób odżywiania się. W wypadkach chorób przewlekłych też wypada iść tylko za wskazówkami lekarza. Jeśli podaję kilka uwag o dyecie w niektórych chronicznych dolegliwościach, to uwagi te służyć mają tylko dla łatwiejszego wystrzegania się przed szkodliwemi lub wprost zabronionemi w pewnych wypadkach potrawami.

Głównie zainteresowana w kwestyi tej powinna być gospodyni domu, która w staraniach swych o członka rodziny lub domownika, mającego skłonności do pewnej choroby, albo chorobie chronicznej już ulegającego, winna ze spisu potraw wyrzucić co wprost zakazanem i szkodliwem, a stół urozmaicić kombinacyami tego, co jest dozwolonem i nieszkodliwem. Od odpowiedniej dyety zależy powstrzymanie rozwoju danej choroby i nieraz znaczne przedłużenie życia.

1. **Dyety dla otyłych.** Oczywiście ma się na myśli tycie nadmierne i chorobliwe, które komplikuje się z degeneracyą bardzo ważnych organów, jeśli wczas nie zastosuje się należytej metody życia. Wszelkie kuracye forsowne, zwłaszcza picie wód lub ziół przeczyszczających bez przepisu i nadzoru lekarza, ćwiczenia gimnastyczne, stosowane nad miarę i siły i wstrzymanie się od jedzenia dla chudnięcia, są niebezpieczne.

Zasada dyety przeciw otyłości polega z jednej strony na ograniczeniu pożywienia, z drugiej na podniesieniu i wzmocnieniu sprawności mięśni. Osoby otyłe powinny używać racyonalnych sportów jak gry w tennisa, pływania, wiosłowania, w zimie jazdy na łyżwach, na nartach, miarowych a coraz dalszych spacerów, chodzenia po górach etc. Trzeba jednak bardzo uważać, ażeby nie przekroczyć granic i nie forsować się zbytnio.

Co się tyczy dyety to przedewszystkiem niedozwolone są następujące potrawy i płyny: Tłuste mięsa, kartofle, potrawy

mączne, strączkowe, mleko, tłuste sery, cukier i słodkie legominy. Chleb w małej ilości i tylko Grahama.

Zaleca się jeść chude mięso, szynkę bez tłuszczu, ryby, ser krowi, jaja, zieloną jarzynę, kapustę, sałatę, owoce. Za napój wolno używać wina rozcieńczonego wodą, jabłeczniku, mineralnych wód (bilińskiej, krondorfskiej i t. d.).

Piwo zakazane, mleko tylko w kawie, lub w herbacie, wogóle jest wskazanem pić mało (Dr. Bauer, „Kochkatechismus für Kranke").

2. **Dyeta tucząca.** Dyetę tuczącą stosuje się zwykle do osób, których organizm przez ciężką chorobę został nadmiernie wychudzony lub też, jeśli osoby zbyt szczupłe pragną nabrać więcej ciała.

W pierwszym wypadku należy stosować się wyłącznie do wyraźnych przepisów ordynującego lekarza — zachodzić tu bowiem mogą różne komplikacye, z któremi liczyć się wypada.

W drugim atoli, wskazanem jest częsty, a najmniej sześciorazowy dziennie posiłek. Najpierw w niewielkich porcyach, później stopniowo powiększony. Bardzo ważnym środkiem odżywczym przy dyecie tuczącej jest mleko tłuste niezbierane. Należy go pić często przez cały dzień zamiast wody, lecz w niewielkich ilościach naraz najwyżej szklanka), a w rozmaitych postaciach: kwaśne, słodkie, gorące, lub zimne. Spożywać go trzeba dziennie najmniej 2—3 litrów.

Czasami mleko sprowadza pewne zaburzenia żołądkowe, wtedy należy go zmięszać z wodą wapienną w stosunku jednej czwartej części, a niemiłe objawy wnet ustąpią. Po za mlekiem należy spożywać dużo tłuszczów, potraw mącznych, legomin, roślin strączkowych, orzechów, kakao i czekolady. Na śniadanie zaleca się: zupy na mleku, jako to: różnego rodzaju kasze: tapiokę, kluseczki, lane ciasto etc.

3. **Dyeta w chorobie cukrowej.** Wedle profesora Pavy'ego dozwolone są:

Wszystkie gatunki mięsa w każdej formie (wędzone, gotowane, smażone) prócz wątroby, wszystkie gatunki ryb w każdej formie (suszone, wędzone, gotowane).

jaja,

sery we wszelkich odmianach, masło, śmietana, zielone jarzyny, szpinak; (sery i rzodkiewka w skromnej ilości).

legominy z jaj bez cukru, chleb z migdałów, Grahama, Simonsa, orzechy różne w skromnej ilości.

Unikać należy:

Cukru w każdej formie (zamiast cukru można używać o ile koniecznie potrzeba — sacharyny), chleba pszennego lub żytniego, ryżu, saga, topioki, makaronów, kartofli, marchwi, wszelkich rzep, fasoli, bobu, grochu, szparagów, pasztetów i wszelkich owoców w jakiejkolwiek formie.

Z napojów dozwolone są: herbata, kawa bez cukru, Sherry sec, wino Bordeaux, wogóle trunki niesłodzone.

Zakazane są: mleko (chyba w bardzo małej ilości), wszystkie piwa, wszystkie słodkie wina i likiery.

Za zasadę służy, że potrawy mączne i cukier są zakazane, póki lekarz nie dozwoli ich skromnego używania.

4. **Dyeta w chronicznych katarach żołądka** wedle dra Waltera Zweiga, specyalisty dla chorób żołądkowych w Wiedniu. Rodzaj pożywienia zawisł od tego, czy chory za wiele ma kwasów solnych, czy ma mało w żołądku. Przy nadmiarze kwasów jeść wypada mięso siekane, skrobane, jaja, drób, mleko. Mączne potrawy i cukier w małych tylko dawkach i w stanie rozrobionym mogą być trawione.

Tłuszcz, przyprawy ostre, alkohol, ocet niedozwolone.

Przy braku kwasów ciała białkowe (mięso, jaja, ser) są w małych tylko dawkach dozwolone. Mleka wypić czystego lub z kakao do 3/4 litra dziennie. Natomiast trzeba dawać chorym potrawy mączne, kaszki i suchary. Tłuszcz zazwyczaj szkodzi, a wszelkie potrawy powinny być przyrządzane tylko na świeżem, deserowem maśle. Na ogół chorzy powinni jeść małe porcye, a za to częściej 6—8 razy dziennie.

5. **Dyeta dla cierpiących na artretyzm.** Artretyzm stał się dziś chorobą tak ogólną, że niema prawie domu, w którymby się któryś z członków na nią nie skarżył już to w mniejszym lub większym stopniu. Skłonność do tej choroby wytwarza się po większej części z niehygienicznego trybu życia i z nieprawidłowego odżywiania się. Spożywanie zbyt obfite mięsa i to w różnych ostrych przyprawach, nadmierne używanie alkoholów, kuchnia wogóle mało urozmaicona jarzynami i owocami — wszystko to działa szkodliwie na składniki krwi i w następstwie sprowadza objawiające się w najrozmaitszy sposób dolegliwości artretyczne.

Co do dyety w tych wypadkach zdania lekarzy są bardzo sprzeczne. Niektórzy zakazują potraw mięsnych jak: nerki, móżdżek, i wszelkich mięsiw ciemnych jak: wołowina, dziczyzna, gęsi, kaczki, a dozwalają jeść drób biały i cielęcinę. Inni

pozwalają jeść wszystkie mięsa, ale tylko w bardzo małych ilościach, natomiast zalecają mleko, jaja i bardzo dużo jarzyn, sałaty i kompotów.

Wedle specyalisty dla chorób żołądkowych w Wiedniu dra Waltera Zweiga.

Zabronione są: potrawy z wątroby, śledzion, nerek i kawior; dalej homary, raki i stara dziczyzna.

Wystrzegać się należy kawy, herbaty, kakao, i wszelkich alkoholów, a z jarzyn szparagów i wszelkich silnych przypraw.

Mięsa wolno najwyżej 100—200 gramów spożywać na dzień.

Dozwolone są tłuszcze wszelkie, masło, oliwa, mleko, ser i jaja w dowolnej ilości. Zamiast cukru używać sacharyny.

Szemat dyety dziennej wedle tego lekarza:

Śniadanie: lekka bardzo kawa lub herbata, masło, bułka, dwa jaja.

Drugie Śniadanie: ½ litra mleka, ser, masło, bułka.

Obiad: Zupa podprawiona mąką, 150 gramów mięsa lub ryb, jarzyna, sałata, legomina, kompot lub owoce, bułka, ½ litra wody alkalicznej (t. j. Vichy, Krondorfskiej, Bilińskiej i t. d.).

Kolacya: Mleczna potrawa lub mączna, jajecznica, bułka, masło, ser, owoce, ¾ litra wody alkalicznej.

Profesor Klemperer z Berlina zaleca następującą dyetę:

Po silniejszych atakach dyeta wegetaryańska. Im więcej jarzyn i owoców chory spożywa, tem lepiej czuć się będzie. Poleca się największą rozmaitość potraw. Mięsa wystrzegać się od czasu do czasu na dwa tygodnie, a potem jeść go w niewielkich porcyach mało solone i bez ostrych przypraw. (Korzenie, musztarda, korniszony etc.) Legominy, tłuszcze i słodycze o tyle byłyby szkodliwe, o ile artretycy nie powinni tuszy nabierać, a nawet na pewne schudnięcie godzić się winni. Do zbyt wielkiego ograniczenia tłuszczów i mącznych potraw niema jednak powodu. Ciała białkowe (t. j. jaja, mleko, ser i t. d.) muszą w takiej ilości być spożywane, ile człowiek do życia potrzebuje*).

Artretycy powinni dużo pić, jeśli stan serca nie nakazuje ograniczenia w napojach. Alkoholicznych napojów należy się

*) Człowiek potrzebuje 100—200 gramów białkowych ciał dziennie. Ile potraw na to się składa obliczyć można z tablicy poprzednio umieszczonej.

wystrzegać zupełnie. Zamiast zwykłej wody wskazane są wody alkaliczne, jak Vichy, Bilińska i t. d. i to ¾—1 litra na dobę.

6. **Dyeta wegeteryańska czyli jarska.** Celem dyety jarskiej jest odnowienie i zupełna przemiana materyi krwi w naszym organiźmie oraz zniszczenie w niej wszelkich kwasów moczowych, powstałych z wadliwego odżywiania się. Dzisiaj jest już bardzo wielu zwolenników, którzy stale odżywiają się dyetą wegeteryańską, twierdząc, że tylko kuchnia jarska utrzymuje ich w pełni sił i zdrowia. W każdym razie jest bardzo wskazanem, przy wszelkich dolegliwościach artretycznych, ischiase, newralgii, rozstroju nerwowym i t. d. od czasu do czasu przez 3—6 tygodni wstrzymać się od mięsa i prowadzić w domu kuchnię jarską. Jeśli przychodzi zbyt trudno odrazu wyrzec się zupełnie mięsa, to trzeba to czynić stopniowo; najpierw jadać je tylko co drugi dzień, aż wreszcie całkiem przestać. Potrawy jarskie powinny być przyrządzone jak najprościej, bez ostrych przypraw i szkodliwych kwasów t. j. octu.

W zakładach specyalnych z kuchnią jarską, jak u dr. Lahmana pod Droznem lub u nas u dra Tarnawskiego w Kosowie, używają do przypraw tylko: cebuli, porów, szczypiórku, czosnku, a z korzeni i ziół: tymianku, estragonu i koperku. Zamiast octu wolno używać soku cytrynowego, soku z agrestu, porzeczek, jabłeczniku, barszczu i kwasu ogórkowego. Dla podniesienia smaku potraw zup lub sosów można dodawać sosu Soy'a lub extraktu grzybkowego Maggi.

Z licznych przepisów zawartych w niniejszej książce znajdzie się tu duży wybór specyalnie dla kuchni jarskiej i tak: przeszło 50 zup postnych i owocowych, gorących i zimnych, około 100 przepisów potraw mącznych i budyni, przeszło 65 potraw z jaj, około 200 potraw z jarzyn i prawie wszystkie słódkie legominy, gorące i zimne. Odrzucić z nich wypadnie niewielką tylko ilość przepisów, w których skład wchodzi też i mięso, a wszelkie ostre korzenie, jak pieprz zastąpić przyprawami dozwolonemi. Dla ułatwienia dyspozycyi podaję tu spis obiadów na wszystkie cztery pory roku.

Wiosna.

1.

Zupa grzybowa ze śmietaną
Jaja w sosie pomidorowym
Budyń z sera
Kompot z suszonych owoców

2.

Tapioka na mleku
Opiekanki z grochu
Sałata z kiszonej kapusty
Suflet morelowy
Kompot z suszonych śliwek

3.

Zupa pomidorowa
Kotlety z kartofli — sos grzybowy
Sałata zielona z cytryną
Marchewka z grzankami
Kompot z jabłek

4.

Zupa przecierana z ryżu
Jaja sadzone na śmietanie
Budyń ze szpinaku
Kompot z jabłek

5.

Zupa z jarzyn „Solferino"
Kaszka na grzybkowym smaku
Sałata z oliwą
Legomina z kasztanów
Kompot mieszany

6.

Zupa z bułek „Panade"
Kalarepka duszona
Kluski z kartofli
Sałata z oliwą
Kompot z ciastkami

7.

Zupa grochowa
Rzepa duszona, krokiety z kartofli
Makaron włoski „au gratin"
Kompot z suszonych moreli

8.

Lane ciasto na mleku
Szpinak z jajami
Pierogi z kartoflami
Kompot z rabarbarum

9.

Sago na winie
Groszek zielony i szparagi
Budyń śmietanowy
Sałata z rzerzuchy
Kompot z czereśni

10.

Barszcz zabielany
Jajka faszerowane
Fasola szparagowa
Pierogi ze serem
Kompot mięszany

11.

Zupa szczawiowa z jajami
Naleśniki z grzybkami
Sałata świeża ze śmietaną
Legomina biszkoptowa
Kompot z agrestu

12.

Zupa szparagowa
Omlet z jarzynami
Sałata z rzodkwi
Budyń z jaglanej kaszy
Kompot z czereśni

Lato.

1.

Zupa grzybowa ze śmietaną
Jaja „au gratin"
Sałata głowiasta
Legomina czekoladowa
Kompot z wiśni

2.

Zupa borówczana zimna
Budyń ze szpinaku
Łazanki ze serem
Poziomki

3.

Zupa z kalarepy
Jaja po amerykańsku
Grzybki duszone
Drożdżowy placek z morelami
Kompot z malin

4.

Zupa migdałowa zimna
Jaja na twardo, sos szczawiowy
Pierogi z borówkami
Poziomki

5.

Zupa jarzynowa
Kluski kładzione z bryndzą
Sałata z kalafiorów
Knedle z morelami
Maliny

6.

Zupa ze świeżych grzybków
Omlet z pomidorami
Sałata głowiasta ze śmietaną
Strudel z wiśniami
Kompot z agrestu

7.

Zupa malinowa zimna
Pomidory faszerowane
Budyń z parmezanem
Kompot z moreli

8.

Zacierki na mleku
Marchewka młoda z grzankami
Sałata głowiasta z oliwą
Budyń ze świeżych grzybów
Kompot z malin z ciastkami

9.

Zupa z zielonego groszku
Jaja z sosem beszamelowym
Sałata z kalafiorów
Bliny smażone z konfiturami
Kompot ze śliwek

10.

Zupa kalafiorowa
Kotlety z fasoli
Sałata głowiasta ze śmietaną
Budyń migdałowy
Kompot z malin

11.

Zupa „nic" z piankami
Kalafiory po włosku
Budyń z kartofli
Kompot z jabłek

12.

Zupa pomidorowa
Jarzyny „macédoine" z grzankami
Sałata głowiasta z oliwą
Naleśniki z kapustą
Kompot z borówek

Jesień.

1.

Zupa kartoflana ze śmietaną
Kotlety z jarzyn, sos kaparowy
Sałata z pomidorów
Strudel z jabłkami

2.

Zupa pieczarkowa
Jaja „a la Jardinière"
Sałata ze selerów
Mądrzyki ze śmietaną
Kompot z gruszek

3.

Zupa fasolowa
Jajecznica z rydzami
Sałata głowiasta ze śmietaną
Naleśniki z kremem
Kompot z jabłek

4.

Zupa z bułek „panade"
Budyń z kapusty
Knedle ze śliwkami
Kompot z wigronon

5.

Zupa z dyni
Omlet z parmezanem
Sałata z kapusty kiszonej
Kisiel żurawinowy ze śmietaną
Kompot z jabłek

6.

Zupa ze śliwek
Brukiew z kasztanami
Sałata z oliwą
Makaron wypiekany z pomidorami
Kompot z gruszek

7.

Zupa kalafiorowa
Krokiety z ryżu z sosem pomidorowym
Sałata z fasoli
Suflet z jabłek
Kompot mięszany

8.

Zupa kminkowa
Omlet z pieczarkami (
Sałata z kiszonej kapusty
Kompot z ciastkami

9.

Tapioka na mleku
Kalafiory, jaja „princesse"
Sałata z oliwą
Pierogi ze słodką kapustą
Kompot ze śliwek

10.

Zupa grochowa
Kotlety z grzybków z buraczkami
Szarlotka z jabłek
Kompot z winogron

11.

Zupa kartoflana czysta
Jarmuż z kasztanami
Sałata z selerów
Łazanki z serem
Kompot z jabłek

12.

Zupa sago na mleku
Jaja w sosie pomidorowym
Sałata z oliwą
Budyń z dyni
Kompot z gruszek

Zima.

1.

Zupa z jarzyn
Kotlety z kartofli sos grzybowy
Sałata z kiszonych rydzów
Ryż zapiekany z jabłkami
Kompot mięszany

2.

Zupa owocowa „garus"
Kapusta brukselska i kalafiory
Sałata z oliwą
Pierogi ze serem i ze śmietaną
Kompot z jabłek

3.

Zupa grzybowa czysta
Marchewka z grzankami
Omlet z parmezanem
Sałata z kiszonej kapusty
Ptysie z kremem

4.

Zupa przecierana z ryżu
Sałata z oliwą
Kaszka na grzybowym smaku
Kompot mięszany

5.

Barszcz podbielany
Groszek zielony, jajka sadzone
Sałata z oliwą
Omlet z konfiturami
Kompot mięszany

6.

Zupa chlebowa
Budyń z jarmużu
Sałata z kapusty kiszonej
Naleśniki ze serem
Kompot mięszany

7.

Zupa owocowa
Jaja faszerowane
Sałata z oliwą
Legomina cytrynowa
Kompot z jabłek

8.

Zacierki na mleku
Gołąbki z ryżem i z grzybami
Sałata z oliwą
Makaron „au gratin"
Kompot z pomarańcz

9.

Zupa migdałowa
Bulwy — salsefia
Sałata z kiszonej kapusty
Budyń z kartoflanej mąki
Kompot z surowych śliwek

10.

Zupa z jarzyn
Jaja sadzone na śmietanie
Sałata z oliwą
Strudel z kapustą słodką
Kompot mięszany

11.

Zupa czekoladowa
Budyń z pomidorów
Sałata z selerów
Pierogi z kartoflami
Kompot z pomarańcz

12.

Zupa kminkowa z kluskami
Opiekanki grochowe
Sałata z kiszonych rydzów
Legomina hreczana ze śmietaną
Kompot z jabłek.

Hygieniczne prawidła przy jedzeniu.

I. Jadać powinno się o ile możności pod wpływem świeżego powietrza, które działa pobudzająco na apetyt. W zimie należy przewietrzyć pokój jadalny przed jedzeniem — w porze cieplejszej jadać przy otwartych oknach lub jeśli można wprost na świeżem powietrzu. Widok nieba i natury oddziaływa wesoło, dodaje apetytu i pomaga trawieniu.

II. Pokarmów nie należy spożywać zbyt gorących. Temperatura ich może wynosić najwyżej 30° R., a potrawy zimne nie powinny przekraczać 8° R. poniżej zera. Zbyt zimna, lub zbyt gorąca temperatura zarówno są szkodliwe. Zbyt zimne potrawy szczególniej tłuste, sprowadzają katar żołądka, potrawy zbyt gorące powodują ciężkie zaburzenia żołądkowe, a nawet owrzodzenia kiszek, zwłaszcza dotyczy to zup zbyt gorących.

III. Nie jadać zbyt słono. Dr. Lahmann twierdzi, że stałe a zbytnie używanie soli jest jedną z głównych przyczyn niedokrewności (anemii i otyłości). Sól na żywą tkankę oddziaływa w podobny sposób jak przy peklowaniu na martwą; wsiąka ona w tkanki ciała, wyrugowywa tak z niej jak i ze krwi różne pierwiastki, między innymi najważniejsze sole krwiotwórcze żelaza i natronu, które w takim razie w postaci wydalin odchodzą. Raz tedy następuje niedostateczny dowóz tych soli, a powtóre zbytnia ich utrata. Wiadomo zaś, że właśnie brak tych pierwiastków we krwi, wyżej wymienione słabości powoduje.

IV. Potrawy powinny być apetycznie ułożone na półmisku i ładnie ubrane, żeby nietylko żołądek, lecz i oko nęciły. Pobudza to apetyt i lepiej smakuje. Niedbałe pokrajanie i podanie potraw działa wręcz przeciwnie.

V. Potrawy należy dobrze i długo gryźć. Kawałki mięsa niedość przeżute, leżą nieraz bardzo długo w żołądku niestrawione. Gladstone, słynny minister angielski dojście swe do podeszłego wieku przypisuje codziennej swej przechadzce i temu, że każdy kęs żuł 32 razy!

VI. Jeść z umiarkowaniem, nasycić się, lecz nie przesycać.

VII. Nie zmuszać się i nie jeść bez apetytu, bo to na pożytek zdrowiu nie wychodzi; lepiej jedną porę jedzenia przepuścić.

VIII. Nie pić wody po tłustych potrawach.

IX. Wogóle nie pić nic wśród jedzenia—zdrowiej jest napić się dopiero w kwadrans lub w pół godziny po jedzeniu, gdy soki trawienne już pokarmy dość przetrawiły. Picie wody podczas trawienia rozcieńcza te soki i zmniejsza ich siłę, a płyny zajmując miejsce pokarmom rozszerzają niepotrzebnie żołądek.

IX. Po jedzeniu najzdrowiej jest w spokoju położyć się trochę w wyciągniętej pozycyi lub przechadzać się powoli po pokoju. Ułatwia to ogromnie należyte trawienie. Rzymianie już, którzy sławnie ucztowali, ale dbali niemniej o swe zdrowie i wygląd, mieli bardzo rozsądne i wypróbowane przysłowie: „post coenam stabis aut mille passus eabis" — „po jedzeniu stój; albo 1000 kroków chadzaj".

RECEPTA NA DROŻYZNĘ.

Wobec coraz więcej wzrastającej drożyzny, pozwalam sobie przytoczyć tu znakomity artykuł Dra Voksa, drukowany w „Świecie" z d. 6 stycznia 1912 r.

Życie staje się coraz to droższe. Nasze panie przekonywują o tem mężów głośno i wymownie. A kiedy który z panów mężów ośmieli się stanąć na stanowisku sceptycznem, przedstawia się mu zaraz, na poczekaniu, cennik przedmiotów spożywczych:

— Od czasu kiedyśmy się pobrali, masło poszło w górę o tyle to, mięso o tyle to, mleko, śmietana, jarzyny, owoce...

Niemasz produktu, któryby w sposób mniej albo więcej bezwstydny nie podskoczył w cenie, — od czasu, jak oni się pobrali.

Mąż jest wreszcie przekonany, lub takiego udaje.

— Cóż robić? — powiada z westchnieniem, szczerem albo dobrze zrobionem, sądząc, że zwali winę na zły los i otrzyma święty spokój.

Ale srogo się myli.

— Jakto, co robić? — woła energiczna magnifika. — Musisz dawać więcej pieniędzy na życie!

— A skądże ja ci wezmę. Wszystko przecież co zarabiam, idzie na dom. Nic nie marnotrawię. Nic nie odkładam.

— Skąd weźmiesz? To twoja rzecz! Od tego jesteś mężczyzną. Ja ci tylko zapowiadam, że od pierwszego za te pieniądze domu prowadzić nie mogę.

O wymowne panie! O uciemiężeni mężowie! Nie kłóćcie się i nie martwcie. Z drożyzną obecną walczyć można, a nawet walczyć łatwo, — jeżeli wierzyć będziecie ludziom bezstronnym nauki. A komużbyście wierzyli, jak nie tym, co wam nio-

są prawdę, oczyszczoną od wszelkich przesądów i nawet ideałów?!

Ci zaś ludzie dziwią się, że tak mało znają organizm ludzki ci, którzy go hodują, rozwijają, utrzymują. A więc nasze gospodynie domu. Gdy się godzi szofera od automobilu, wymaga się od niego, aby maszynę dobrze znał, wiedział, co ona może dać, jako siła, i co musi dostać jako zapas. Tymczasem wobec organizmu ludzkiego, który jest także maszyną, wydatkującą siłę i wymagającą zapasów paliwa, nikt się nie troszczy o znajomość praw jego mechanizmu. Oprócz hygienistów, — których wszyscy lekceważą.

Otóż pierwsze przykazanie, jakie dają nam uczeni, którzy postanowili zbadać środki walki z drożyzną, jest:

— Nie jedzcie tak wiele!

Albowiem dzisiejsza ludzkość stanowczo jada za wiele. A Polska ludzkości na tej drodze przewodniczy.

— Jestto zadziwiająca rzecz, jak człowiek mało potrzebuje jadła dla swego dobrobytu! — zawołał pewien fizyolog, na drodze studyów doświadczalnych przekonawszy się o minimum potrzebnem do życia.

Chińczykowi wystarcza na dzień garść ryżu. Arabowi kilkanaście daktyli i kwarta wody. Japończyk je trochę ryby i nieco jarzyny. Ludy południa! — powiecie. — Ale północni włosi, kamieniarze i murarze, idący pracować ciężko do Francyi, Anglii, Ameryki, zadawalają się talerzem makaronu i cebulą. A nawet górscy piemontczycy są równie niemal wstrzemięźliwi, jak neapolitańscy lazaronowie.

Ale oto eksperyment dokonany przez duńskiego lekarza, który postanowił z powodu drożyzny, przeprowadzić redukcyę pożywienia swego i badał, o ile mu to na szkodę, czy na pożytek pójdzie.

System dra Hinhede był następujący:

Śniadanie: Talerz krupniku orkiszowego, okraszanego paru łyżkami mleka zbieranego.

Obiad: 1-sze menu: Funt kartofli, 4 luty masła, 28 lutów kaszy, 8 lutów mleka całkowitego.

2-gie menu: Ryżu 17 lutów, cukru 3 luty, kaszy 18 lutów, mleka 8 lutów.

3-cie menu: Zupa z kapusty: funt kapusty, do tego pół funta kartofli i 15 lutów chleba razowego, omlet z dwóch jajek, 3 luty konfitur i 3 luty cukru.

Kolacya: Salaterka sałaty zielonej albo z kartofli i kromka chleba z masłem.

Pożywienie anachorety! Dr Hinhede prowadził taki system przez dwa miesiące. Aby zbadać swe siły w ciągu tej próby robił codziennie spacer bicyklem i wycieczkę pod górę. Jedno i drugie aż do chwili poczucia fatygi. I przekonał się, że mu stale sił przybywa. Co parę dni mógł dalej wejść i dalej zajechać, zanim pokazało się uczucie zmęczenia.

Pokrewne doświadczenia robił Dr Chitteden w Ameryce. Na sobie naprzód, na swych asystentach i słuchaczach następnie, a w końcu na jedenastu młodych żołnierzach, w ciągu sześciu miesięcy. Tu mięso nie było bynajmniej wykluczone, porcye jedynie były mocno zredukowane.

Oto dwa dni tego systemu:

23 czerwca.

Śniadanie: kawa 13 lutów, śmietanka 4 luty, cukier $1\frac{1}{2}$ luta.

Obiad: Omlet z 1 jajka, kartofle smażone 7 lutów, szynki 2 luty, białego chleba 6 lutów, masła 4 luty, poziomek 14 lutów, cukru 2 luty i ciastko z kremem 6-cio lutowe.

Kolacya: Bifstek 7 lutów, grochu 14 lutów, kartofli ze śmietaną 8 lutów, kawy 5 lutów, cukru 2 luty.

24 czerwca.

Śniadanie: kawa 11 lutów, cukru 1 lut, śmietanki 3 luty.

Obiad: Ryby z sosem śmietanowym 9 lutów, pieczonych kartofli 8 lutów, masła 2 luty, poziomek 14 lutów, cukru 2 luty, ciastko z ryżem sześciolutowe i kieliszek wódki.

Kolacya: Ozór na zimno 16 lutów, kartofle pieczone 7 lutów, grochu 7 lutów, chleba białego 6 lutów, masła 4 luty, sałaty z majonezem 16 lutów, biszkoptów 10, sera śmietanowego 10 lutów, kawy 4 luty, cukru 2 luty i kieliszek wódki.

Jak widzimy żaden rodzaj pożywienia nie został tu usunięty, a menu bardzo było zawsze urozmaicone. Tylko dania niemal mikroskopijne.

Jednak ta ilość pożywienia okazała się całkowicie wystarczającą dla zdrowia. Zmuszała ona jedzących do doskonałego żucia, a to okazało się znakomitym środkiem odżywczym. My normalnie bardzo źle żujemy, i głównie dlatego, że jemy za wiele, przez co i zęby się psują i żołądek źle trawi.

Mikroskopijne to menu żołnierzy amerykańskich, którzy dobrowolnie poddali się doświadczeniu Dra Chittendena, wygląda dziwnie, jeżeli je zestawimy z tem, co ten żołnierz spożywa normalnie. Oto dzień żołnierza tego: 3 września: *Śniadanie:* szynki pół funta, kawy przeszło pół funta, przysmaża-

nych kartofli funt, chleba ćwierć i cukru 4 łuty. *Obiad: rostbiłu* 18 ł., tłuszczu 10 ł., chleba ćwierć funta, kawy ³/₄ funta i cukru 4 ł. *Kolacya:* kiełbasy bawarskiej ćwierć funta, chleba tyleż, mleka 10 ł., cukru 4 ł. i kawy pół funta.

Żołnierze, poddani doświadczeniu, jedli więc sześć razy mniej w przybliżeniu do normalnych. Otóż żołnierze ci spędzili sześć miesięcy doświadczenia w najlepszem zdrowiu, pomimo ciężkiej zimy nigdy nie odczuwali mrozu, nie chorowali ani jednego dnia, a siły ich, mierzone peryodycznie na dynamometrze, stale im przybywały. Niektórym siły wzrosły podwójnie. Zachwyceni temi rezultatami, postanowili całe życie w podobny sposób się odżywiać.

A co najdziwniejsze, ten system przyjęło kilku zawodowych atletów i również po paru miesiącach przybyło im sił.

Doświadczenia Dra Fauvela w Angers we Francyi na tej samej podstawie były prowadzone. Żywił on swych pacyentów najtańszemi rzeczami: chlebem, jarzynami, mlekiem, kartoflami i owocami. Na początku dawał im wodę lekko zabarwioną winem, po pewnym czasie samą wodę. Ci, którzy przytem odbywali dalekie spacery na bicyklu, nieraz po 120 wiorst, dostawali szklankę kakao z wodą i cukrem. Rezultaty były wyśmienite. Ci, co mieli bóle głowy, zupełnie się ich pozbyli, a umysłowo pracujący odzyskali wielką łatwość pracy i prawdziwą w niej przyjemność.

Za wiele jemy. To jest pierwsza przyczyna drożyzny. Nasze matki zmuszające dzieci do jedzenia i wmawiające w nie i w nas, że od jedzenia sił przybywa dzieciom, są wrogami swego potomstwa. I co stąd wypływa, szkodnikami narodu. Jeść człowiek potrzebuje mało. Pożywienie jego powinno być proste. Najmniej sosów, farszów, przypraw. Bardzo mało mięsa. Jaknajwięcej jarzyn, sałat, kompotów, owoców i mleka. Wszystko to dobrze żuć.

Każda polska rodzina może od jutra zredukować swe prowizye — do połowy. To na początek. Do połowy! A więc odrazu i o połowę zmniejszy się budżet pożywienia. Zostanie pieniędzy na inne rzeczy, choćby na rozrywki. Oszczędności się porobi na doktorze, aptece, wodach mineralnych i proszkach, bez których dziś niema domu. A ileż się zyska na wolności myśli, swobodzie ruchów, jasności poglądu na świat?!

Zakończenie.

Przestrzeganie należytej dyety chroni od chorób, a upadłych na zdrowiu podtrzymuje i do sił przywraca. Dyeta stosowna surowo (i bez wyjątków na święta, imieniny i t. d.) przestrzegana przy wychowaniu dzieci, w znacznej mierze przyczynia się do wychowania zdrowego, odpornego pokolenia, zdolnego pracować fizycznie i umysłowo.

I dlatego lekceważenie kuchni jest lekceważeniem rozwoju fizycznego, a zatem i umysłowego ludzkości. Przysposobienie potraw odpowiednie podwyższa ich strawność — a jest wprost koniecznem dla osób w pewnym wieku, którym podniet potrzeba, aby choć tyle spożywały, ile utrzymanie przy zdrowiu wymaga.

Kuchnia musi stać się powoli prawdziwem laboratoryum dla naszego zdrowia. A jeśli kształcić chcemy nasze młode dziewczęta na dobre gospodynie i dobre matki, to nie w ostatnim rzędzie wiadomości, których im nabyć wypada — powinna być umiejętność gotowania i „gospodarowania potrawami".

Za granicą — a względnie w Wiedniu, nauka hygieny i prowadzenia kuchni wchodzi w skład programu szkolnego. U nas, zanim powstaną specyalne na to szkoły i zanim hygiena i chemia kuchenna będą obowiązkowemi przedmiotami nauki naszych kobiet, ważniejszemi stokroć, niż robótki ręczne lub bawienie się bez talentu w muzykę i malarstwo, kilka tych uwag zaczerpniętych z dzieł znakomitych uczonych — sądzę, że odda choć skromną przysługę tym z moich czytelniczek, które może zechcą wiedzieć, co właściwie gotują i co jedzą i co to ma za wartość wobec niezmiennych praw przyrody.



ROZDZIAŁ IV.

Ogólne kuchenne wskazówki i wiadomości.

I. **Wybór kuchni.** W każdym domu kuchnia powinna być najważniejszą częścią mieszkania, bo tu odbywa się sprawdzanie dobroci pokarmów i ich świeżości, odróżnia się zafałszowania, oczyszcza produkty z różnych nieczystości, tu się rozdrabnia i rozmiękcza pokarmy dla ułatwienia ich żucia i trawienia; niszczy zarazki przy pomocy wysokiej temperatury, przyprawia i miesza dla nadania odpowiedniego smaku, zapachu i estetycznego wyglądu.

Tymczasem niestety po dziś dzień przeciętna kuchnia u nas, to sypialnia i szatnia służących, to skład brudów z całego mieszkania , zbiór naczyń i kubłów — to pralnia, w której para wodna osiada na ścianach, już i tak często wilgotnych, to częste siedlisko robactwa, uwijającego się w szparach i dziurach, to — miejsce kąpielowe dla dzieci, no i także... miejsce przyrządzenia pokarmów.

Przy wyborze mieszkania należy tedy zwracać wielką uwagę na kuchnię, aby była dość obszerna i jasna. Tylko w kuchni jasnej można utrzymać należytą czystość i porządek i być pewnym, że żadna nieczystość, lub co gorsza mucha nie dostanie się do jedzenia.

Przy dzisiejszych nowych budowach w wielu domach zaprowadzają urządzenia do kuchni gazowych, które są bardzo polecenia godne. Są pod każdym względem praktyczne; ciepłotę można odpowiednio regulować, nie wymagają wiele obsługi, przez co znaczna oszczędność czasu, nie ma miału i sadzy z węgli. Po za tem każdej chwili, gdy potrzeba, można mieć w parę minut wodę zagotowaną, lub coś usmażonego, a przy dzisiejszej drożyźnie węgla bodaj, że gaz taniej wypada.

II. **Porządek w kuchni.** Jest niezbędnym warunkiem do smacznego i zdrowego gotowania.

Każdą świeżo przyjętą kucharkę należy przedewszystkiem pouczyć, aby zrozumiała znaczenie i zastosowała w kuchni bezwzględną czystość.



Wykwintne urządzenie kuchni.

Gdzie nie ma oddzielnego pokoiku dla służby, tam przynajmniej oddzielić trzeba łóżko, i to koniecznie żelazne, wysokiem przepierzeniem zasuniętem firankami.

Kuchnia powinna być co roku świeżo pobielana lub malo-

wana, a szczeliny w podłogach dla zabezpieczenia przed robactwem należy starannie zakitować.

Przy sprzątaniu kuchni, przynajmniej raz na tydzień najpierw pootwierać okna, później obmieść ściany i sufit z kurzu i dopiero przystąpić do mycia podłogi i sprzętów, poczem naj-



Skromne urządzenie kuchni.

większą uwagę należy zwracać na część podłogi pod szafami, za paką z węglami i w kątach, bo tam są zwykle składy śmieci.

Aby umożliwić obmywanie ścian w wykwintnych kuchniach wykładają ją kaflami, w skromnych domach powinny być wymalowane na olejno, a przynajmniej pas od dołu na 80 do 90 ctm szeroki. Stoły i stołki codzienie zmyć gorącą wodą, a podłogi i ściany, przynajmniej dwa razy tygodniowo. Kuchnię należy często przewietrzać i w czasie gotowania okna otwierać. Aby uniknąć swądu trzeba przyzwyczaić nasze kucharki do porządnego czyszczenia blachy. W Wiedniu niemki i czeszki znane z porządku — po każdem gotowaniu zmywają blachę na kuchni i w piecyku wilgotną szmatą z piaskiem i choć kuchnie przylegają najczęściej wprost do pokoju — swędu żadnego niema i blachy są czyste.

III. **Naczynia kuchenne.** Każda dobrze urządzona kuchnia powinna być zaopatrzona w najniezbędniejsze naczynia kuchenne. Bo tak jak zdolny mechanik nie zbuduje maszyny bez

Tablica z naczyniem kuchennem.

1. i 2. Rądle i garnki w stopniowanych wielkościach. 3. i 8. Brytwanny. 4. Patelnia na jaja i dołki. 5. Patelnia do smażenia. 6. Patelnia bez rączki. 7. Rądelek niklowy do duszenia zrazów. 9. Sitko do rosołu 10. Druszlak. 11. Młynek do mielenia mięsa. 12. Młynek do mielenia bułki i migdałów. 13. Ruszt do smażenia. 14. Nożyk do wykrawania jarzyn. 15. Maszynka do tarcia kartofli. 16. Wanienka do szynki. 18. Sito do fasowania pasztetów.

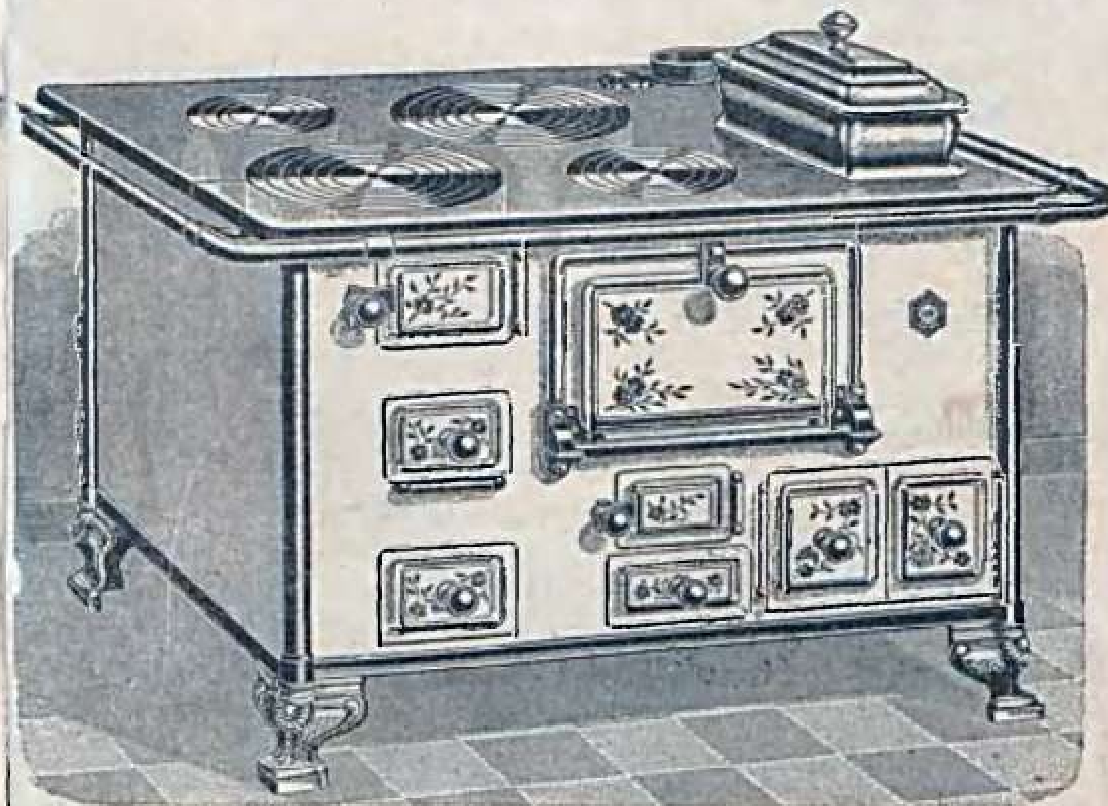
Tablica z naczyniem kuchennem.

19. Forma na bomby. 20. Maszynka do lodów. 21. 23. i 24 Formy do lodów. 22. Forma otwierana na pasztety 25 i 26. Nowe patentowane tortownice. 27. i 28. Formy na budynie. 29, 30, 31. i 34 Formy na auszpiki lub kremy. 32. Kociołek do bicia piany. 33. Trzepaczka do bicia piany. 35. Patentowany garnek do gotowania w parze.

odpowiedniego warsztatu i narzędzi, tak i najlepsza kucharka nie ugotuje smacznego obiadu, nie mając pod ręką potrzebnych naczyń.

W porządnej kuchni oprócz zwykłych naczyń i statków jak szaflik, miski, stolnica, wałek i t. d. powinny się znajdować:

Garnki kamienne na rosół i mleko.



Wzorowa kuchnia angielska.

Rynki kamienne do duszenia łatwo przypalających się potraw.

Garnitur garnków emaliowanych, lub niklowych w stopniowanych wielkościach.

Garnitur rondli emaliowanych, lub niklowych w stopniowanych wielkościach.

Tyleż przykrywek, co garnków i rondli.

Dwie brytwany większe i mniejsze.

Trzy patelnie w różnych wielkościach.

Patelnia do sadzenia jaj i do smażenia dołków z zagłębieniami.

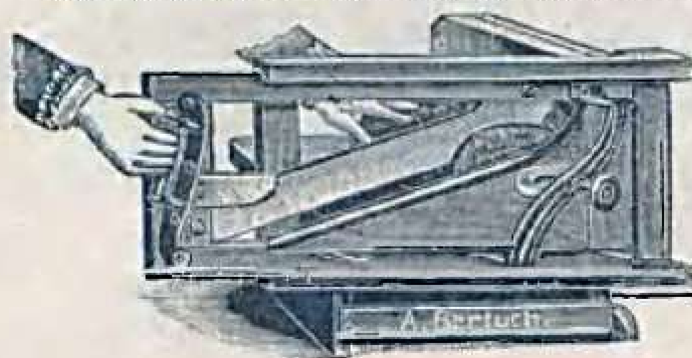
Jeden druszlak.

Dwa sitka do zup, gęstsze i rzadsze.

Jedno sito do mąki.
Jedno sito do przecierania zup i owoców.
Jedno sito gęste z białego drutu do przecierania pasztetów.
Dwie tortownice.
Dwie blachy do pieczenia ciast.
Dwie formy blaszane na legominy i auszpiki.
Dwie formy zamykane na budynie.
Jedna wanienka do gotowania ryb.
Jedna maszynka do robienia lodów.
Jedna maszynka do siekania mięsa.
Jeden młynek do mielenia migdałów, bułki etc.
Jeden moździerz.
Jeden siekacz.
Trzy noże w różnych wielkościach.
Jeden widelec kuchenny.
Jedna łopatka do kotletów.
Jedna łyżka druszlakowa.
Jedno tarko i t. d.

Naturalnie im więcej osób w domu i im wykwitniejszą prowadzi się kuchnię, tem więcej naczyń potrzeba.

Różnego rodzaju młynki i maszyny do krajania chleba, wędlin, sera, szatkowania jarzyn i owoców nie tylko że oszczędzają znacznie czasu i pracy, ale stanowią ponadto elegantsze i apetyczniejsze podanie.



Maszyna do krajania wędlin.

Najpraktyczniejsze są naczynia niklowe, lub aluminiowe ale też i najdroższe. Dobre bardzo są naczynia kamienne, wyrabiane dziś w różnych kolorach — ale stosunkowo też drogie i łatwo pękają.

Dawniej w zasobnych gospodarstwach używano naczyń miedzianych, wewnątrz pobielanych. Naczynia te są bardzo drogie i dziś wychodzą z mody, przytem trzeba je często dawać do pobielania, bo się łatwo ścierają, a źle pobielony rądel jest nieraz powodem wielu zagadkowych cierpień. Najwięcej używane i najtańsze są naczynia blaszane, zewnątrz i wewnątrz emaliowane, wymagają jednak także wiele dbałości

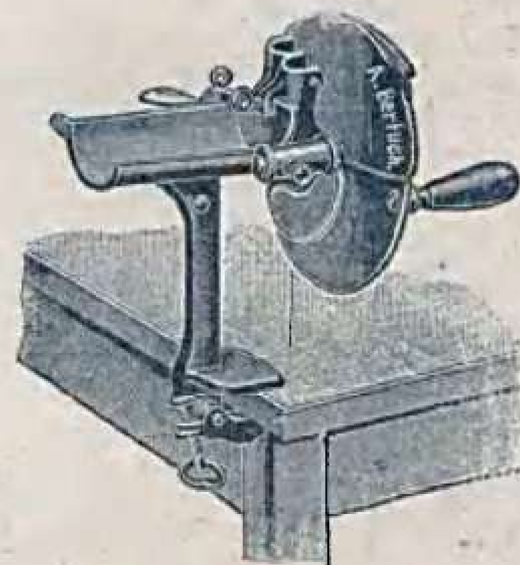
i wypróbowania dobroci emalii przed użyciem. W takiem nowem naczyniu należy gotować przez $1/2$ godziny czysty ocet, a później do octu dodać trochę wody siarkowodorowej, którą można dostać w aptece. Jeśli nie ma potem żadnego osadu w occie, ani zabarwienia, naczynie można uważać za dobre.



Maszyna do krajania chleba.

Nie należy również stawiać je pustych na ogniu, bo emalia wtedy łatwo pęka i odskakuje; gdy raz kawałek odskoczy, potem się to już dalej powtarza nawet przy napełnianiu naczyń — a emalia ta jest bardzo niebezpieczna dla zdrowia. Jeżeli wraz z potrawą dostanie się mały jej odłamek do ślepej kiszki, sprowadza to często ostre zapalenia.


Szatkownica do kartofli i jarzyn.



Maszyna do szatkowania jarzyn.

Naczynie kuchenne po każdorazowem użyciu powinno być czysto wymyte i starannie wyczyszczone, a jeśli się zapali, wygotowane z wodą i wyszorowane piaskiem.

Ścierki do wycierania naczyń i szkła powinny być przeznaczone osobno grubsze — do naczynia kuchennego i cieńsze do szkła i porcelany, a po obtarciu należy je rozwiesić, aby wyschły i dość często zmieniać. Piorąc ścierki dobrze jest wło-

żyć do gotowania świeczkę łojową, lub kawałeczek łoju, który ściągnie resztę brudu. Po wygotowaniu sprać je w czystej wodzie, a wysuszywszy porządnie zmaglować.

IV. **Naczynia i szkło stołowe.** Szkło i talerze powinno się zmywać w dobrze ciepłej wodzie, a opłukawszy je czysto w drugiem naczyniu z letnią wodą, należy składać je na tacy; szkło do góry dnem, a talerze jeden na drugim, aby woda ściekała — i wytrzeć czystą ścierką do sucha. Jeśli naczynie bardzo tłuste, trzeba dodać do wody trochę sody — a myć zawsze najpierw szkło i filiżanki, a potem dopiero talerze.

Srebro dobrze jest myć w wodzie z ugotowanych kartofli, poczem wytrzeć je w ścierkę, a później w skórę — będzie jak nowe.

Noży nie należy kłaść do gorącej wody, bo wychodzą łatwo z osady. Najlepiej trzymając za trzonki, które pozostają zwykle czyste, obmyć tylko ostrza i zaraz wytrzeć. Zęby u widelców wewnątrz dokładnie obmyć i oczyścić.

Szkło najładniej się czyści łupami z kartofli lub utartemi kartoflami z dolaniem octu. Karafki można także czyścić pogniecionemi łupami z surowych jaj.

V. **Spiżarnia.** Spiżarnia powinna być sucha, chłodna i często przewietrzana. Dobrze jest dla utrzymania w niej świeżego powietrza wypalać co tydzień zwykłą siarką. Wytwarzający się kwas siarkowy niszczy pleśń i gnijące wyziewy.

VI. **Zapasy spiżarniane.** Świeżość i dobroć produktów jest podstawą zdrowej i smacznej kuchni. Każda oszczędna i praktyczna gospodyni powinna zaopatrzyć spiżarnię swoją na cały miesiąc z góry w prowianty, które nie ulegają zepsuciu. Zyska na tem podwójnie. Raz, że zakupując sama w pierwszorzędnym sklepie, dostanie towar doborowy; dalej ma się w domu pod ręką wszystko co potrzebne; wreszcie zaoszczędza się tak zwane koszykowe, które prawie wszystkie sługi przyzwyczajone są sobie doliczać, a przytem sługa nie tracąc czasu na codzienne zakupna, może go zużytkować na inne domowe zajęcia. Mięso też jest dobrze zakupywać w zimie na kilka dni naprzód, a w chłodny czas choć w wilię dnia, aby się należycie odleżało i skruszało.

Masło należy wybierać świeże, trochę solone, bo się da dłużej przechować i jak najtłuściejsze. Do potrawek i młodych jarzyn dobrze jest nawet używać masła śmietankowego. Jestem stanowczo zwolenniczką przyprawiania wszelkich potraw tylko na maśle, lub mącznych na świeżej słoninie. Wyjątek stanowi frytura wołowa przyrządzona według przepisu podanego na końcu rozdziału: „wołowina", i to li tylko do smażenia kartofli, ryb i mięs panierowanych bułką lub ciast i legomin. Frytura bowiem ma tę wyższość nad masłem, że bardzo długo utrzymuje silne gorąco, nie pali się tak jak masło, nie wsiąka w ciasto i rumieni je na ładny złoty kolor; po usmażeniu jednak należy te potrawy osączyć dobrze z tłuszczu i polać rozpuszczonem masłem. Pod żadnym warunkiem nie powinno się używać frytury do smażenia befsztyków, kotletów naturalnych, pieczeni etc. Przekonałam się na sobie samej i na bliskiem otoczeniu, że wszelkie używanie w kuchni do wszystkich potraw frytury lub innych tłuszczów jak smalec, kunerole, ceres i t. d. po dłuższym czasie szkodliwie działają na zdrowie, sprowadzają katary kiszek, a w każdym razie powodują pewną odrazę do jedzenia i brak apetytu. Jedyną konkurencyę z masłem stanowiłaby oliwa, jako tłuszcz roślinny i najzdrowszy, ale tylko świeża, taka, jakiej używają w południowej Francyi lub we Włoszech, lecz trzeba się do niej powoli przyzwyczaić.

VII. Przechowywanie prowiantów.

Przechowywanie mięsa. Na wsi jeżeli w lecie nie można dostać codziennie świeżego mięsa, lub też i w mieście, kupując w większej ilości, a nie mając lodowni, można go przechowywać zupełnie świeże przez 2—3 dni w następujący sposób:

I-szy sposób: Na 6 klgr. mięsa wziąć łyżkę kwasu salicylowego, wetrzeć w mięso i powiesić na haku w piwnicy. Albo rozpuścić salicyl w wodzie, a zmaczawszy w niem czyste płótno, obwinąć mięso i położyć w chłodnem miejscu. Kwas salicylowy jest nieszkodliwy i nie pozostawia nieprzyjemnego smaku.

II-gi sposób: zawinąć mięso w tłusty papier i przykryć grubo pokrzywami.

III-ci sposób: Zmaczać czystą ścierkę w occie i owinąć nią mięso; nie można go już jednak użyć ani na rosół, ani na kotlety.

Mięsa przeznaczonego na przechowanie nie należy przedtem płukać, ani go kłaść na lodzie, dopiero przed użyciem trzeba je obmyć w kilku wodach.

Cielęcinę i wątróbkę można mieć w lecie 2—3 dni świeżą, zalawszy ją całkiem słodkiem, zbieranem mlekiem i postawiwszy w zimnem miejscu, nie ruszając, aż się mleko zsiądzie.

Dróbh, zwierzyna i dzikie ptactwo da się w lecie utrzymać

2—4 dni, a w chłodny czas i 2—3 tygodni. Należy je powiesić w pierzu lub w skórze, ale wprzód wypaproszyć; ptaszkom nałożyć w miejsce wnętrzności, jałowcu, a w zimie chronić od zbytniego zamarznięcia, bo przez to każde mięso traci na smaku.

Dzikie ptactwo w lecie utrzymać można dłużej w świeżym stanie, obsypawszy je grubo tłuczonym węglem drzewnym.

Wszelkie mięsiwo i dziczyzna mogą poza tem leżeć w bajcu od 3—10 dni.

Przechowywanie mięsa w ogóle wymaga wielkiej czystości; lodownie lub paki przeznaczone na ten cel powinny być co parę dni czysto wymyte.

Ryby bite w zimie można bez obawy dłuższy czas przechowywać sprawione i nasolone. W lecie psują się prędko ale można je utrzymać świeże 2—3 dni również sprawione i posolone, a oprócz tego natarte kwasem salicylowym. Nie należy ich przedtem płukać aż przed samem użyciem. Najlepiej jednek przechowują się zupełnie świeżo nawet 10 dni do dwóch tygodni w następujący sposób:

Dno skrzyni drewnianej posypać tłuczonym węglem tak, aby całe było niem pokryte; na to wsypać warstwę tłuczonego bardzo drobno lodu, potem ułożyć ryby z dala od siebie, by się nie dotykały i przykryć tak samo grubą warstwą drobno tłuczonego lodu ubiwszy mocno, aby żadnej szczeliny nie było. Na wierzch położyć grube płótno i dać znów warstwę węgla; pakę zabić i postawić w chłodnem lecz suchem miejscu.

Raki przechowywać się dadzą żywe i do dwóch tygodni w koszyku napełnionym pokrzywami, koniczyną i natką z pietruszki. Aby nie schudły, należy je codziennie karmić skrapiając pokrzywy mlekiem z namoczonym grysem pszennym i bułką. Za każdym razem trzeba koszyk i raki wypłukać w zimnej wodzie i napełnić świeżą zieleniną. Z zakwaszonego mleka mogłyby łatwo pozdychać. Raki, które są słabe i ogon mają wyciągnięty, należy usunąć.

Mleko słodkie i śmietanka dają się dłużej utrzymać, jeśli się je porozlewa do flaszek, zakorkuje i szczelnie obwinie w mokre ścierki. Aby się w lecie mleko n i e z w a ż y ł o w gotowaniu, można wsypać na koniec noża oczyszczonej sody.

Sery przechowywać można dłużej, zawinąwszy je w płótno zmaczane w słonej wodzie i postawiwszy na pokrywce koszyczkowej w suchem miejscu. Co 3 dni należy płótno świeżo zmaczać, a ser oskrobać. Bardzo suche i mocno solone sery należy obwinąć płótnem zmaczanem w piwie.

Masło trzyma się najlepiej w kamiennem lub drewnianem naczyniu, musi być mocno obite, posolone i szczelnie przykryte. Należy je postawić w zimnem, lecz nie wilgotnem miejscu, a da się utrzymać przez całą zimę do wiosny. Zwykle kupuje się zapas masła, gdy jest tańsze przy końcu lata, lub z początkiem jesieni. Masło zjełczałe należy przetopić, zdjąć dokładnie wszystkie szumowiny i zlać gorące do drugiego naczynia na kawałek chleba okrojonego ze skórki. Gdy zastygnie przykryć.

Jaja przechowują się świeżo 4—6 miesięcy następującymi sposobami:

I-szy sposób: Świeżo zniesione jaja po kompletnem ostygnięciu posmarować olejem lnianym i układać w paczce w dobrze wysuszonym piasku, uważając, by jedno do drugiego nie dotykało. Postawić w zimnem, lecz suchem miejscu.

II-gi sposób: Całkiem świeże jaja układać warstwami w zbożu, popiele, albo miale węglowym w odstępach małych od siebie, przykryć grubo, tem w czem się je układa i przechowywać w zimnem i suchem miejscu.

III-ci sposób: Litr wapna gaszonego rozpuścić w 10 litrach wody, zanurzyć w niej świeżo zniesione, lecz zimne już jaja i układać mokre na powietrzu, aby wyschły. Czynność tę powtarzać po cztery razy, a potem schować w zimnem miejscu, chroniąc jednak od mrozu. Jaja przechowywane tym ostatnim sposobem nabierają pewnego wapiennego smaku i mogą być użyte tylko do legomin i ciast.

IV-ty sposób: Wspaniale przechowują się jaja w nowym preparacie zwanym „G a r a n t o l", a rozpuszczonym w zwykłej wodzie. Dostać go można w drogueryach, lub w składach aptecznych, nie jest zbyt drogim, bo paczka na 100 jaj kosztuje 30 hal., a na 1000 jaj 1'50 K.; przechowywane w tym płynie jaja przez cały rok utrzymują świeżość bez zmiany smaku i wyglądu. Sposób dokładny użycia „Garantolu" znajduje się w każdej paczce.

VIII. Domowe sposoby badania produktów spożywczych.

Opracował Dr STANISŁAW SERKOWSKI
Kierownik Pracowni Naukowej Warszawskiego Towarzystwa Lekarskiego.
(Za zezwoleniem autora).

Produkty spożywcze bywają często fałszowane lub zepsute, a jako takie mogą być bardzo szkodliwe dla zdrowia.

Poniższe sposoby ułatwiają gospodyniom wykrycie wielu fałszerstw lub zanieczyszczeń. Każda gospodyni powinna umieć rozpoznać dobre produkty. Próbując na rynku, czy w sklepiku smaku śmietany, twarogu, mleka i innych produktów należy przed spróbowaniem i po każdem spróbowaniu żądać, by sprzedający dokładnie wymył i wyczyścił łyżkę, na co gospodynie i kucharki nie tylko nie zwracają uwagi, lecz — co gorzej — próbując którykolwiek z tych produktów, wrzucają pozostałość na łyżce do ogólnego naczynia: bardzo łatwo w ten sposób mogą się rozprzestrzeniać wszelkie zarazki i powodować różne choroby zakaźne wśród próbujących i konsumentów. Jest to wręcz zwyczaj brzydki i bardzo szkodliwy dla zdrowia.

Brońcie się nietylko przed zafałszowaniem kupowanych produktów szkodliwymi surogatami, ale nie kupujcie wogóle zafałszowanych, bo nawet pozornie najniewinniejsze falsyfikaty mogą przy dłuższem użyciu stać się szkodliwemi, a przytem nigdy nie zastąpią dobrego naturalnego produktu: naprzykład, sacharyna jest przy długotrwałem spożywaniu bezwarunkowo szkodliwą, choć i nie powoduje szybkiej utraty zdrowia, a przecież nie może zastąpić posilnego cukru.

Mleko.

Ogólne własności. Mleko dobre jest białe, lub żółtawe, nie niebieskawe, niema też obwódki niebieskiej przy nachylaniu naczynia. Zapach jest aromatyczny, nie zgniły; w smaku mleko jest słodkawe, przyjemne.

Jeżeli w mleku na dnie zbierze się czerwonawy osad lub też na powierzchni pływają różnokolorowe plamki, jeżeli mleko jest cuchnące, śluzowate, niebieskawe lub w smaku przypomina mydło — jest wtedy do użytku niezdatne.

Mleko cedzić trzeba przez czyste płótno, nalewać do czystego naczynia, a przechowywać w zimnem miejscu.

Mleko jest tem pożywniejsze, im drobniejsze po skwaśnieniu daje płatki twarogu.

Śmietanka w mleku dobrem, t. j. niezbieranem i nie rozcieńczonem wodą, wynosi dziesiątą część całego mleka, co wyliczyć możemy, przykładając miarkę do słoika lub szklanki z mlekiem. Byłoby bardzo pożądanem, aby wszyscy mleczarze nauczyli się określać tłuszcz w mleku metodą Gerbera i wogóle przeszli kurs mleczarstwa.

Sposób badania. Mleczarz nie oszuka nas, jeżeli

sprzedawać zechce mleko zbierane zamiast *niezbieranego*, w mleku zbieranem bowiem śmietanki niema wcale lub też bardzo mało.

Mleko rozcieńczone wodą każda gospodyni rozpozna na mocy następujących danych: 1) rozcieńczony produkt ma wygląd wodnisty i wyraźną niebieskawą obwódkę przy nachylaniu naczynia; 2) kropla takiego mleka, wrzucona do szklanki z wodą nie pozostawia za sobą wyraźnego śladu, lecz prędko się rozpływa, a mleko nierozcieńczone pozostawia wyraźny zygzakowaty ślad w wodzie; rozcieńczone mleko nie skupia się w postaci kulistej kropelki ani na igle, ani na szklanej lub marmurowej tafli, lecz rozlewa się nieforemnie.

Istnieje też specyalny przyrząd — automat do określenia, czy mleko jest rozcieńczone wodą, odtłuszczone, lub zbierane i ile wody dolano do mleka: za pomocą takiego automatu mojego pomysłu można bardzo łatwo wykryć powyższe fałszerstwa.

Domieszkę mąki lub krochmalu określa się tak: łyżkę mleka trzeba zagotować, później ostudzić i dodać jedną kropelkę jodyny (jodyna jest przecież i w każdym domu!): w razie obecności mąki lub krochmalu wystąpi lekkie zabarwienie.

Ażeby mleko wydawało się bardziej gęste i nie kwaśniało zbyt prędko, mleczarze często dodają doń sodę, którą rozpoznać można w taki sposób: mleko z sodą kwaśnieje znacznie wolniej w porównaniu z mlekiem bez sody; następnie mleko z sodą nie ścina się wcale, jeżeli wlejemy do kieliszka łyżeczkę mleka i łyżeczkę spirytusu monopolowego (dobre mleko od spirytusu zetnie się w kłaczki): również nie ścina się, jeżeli do mleka wlejemy kilka kropel octu (jak wiadomo, dobre mleko zetnie się szybko za dodaniem równej objętości spirytusu lub kilka kropel octu).

Aby rozpoznać, czy mleko jest brudne, trzeba kwartową przeźroczystą butelkę z mlekiem położyć skośnie na lód: brud zbiera się na dnie.

Śmietana.

Ogólne własności. Dobra śmietana powinna być tłusta, gęsta, niezbyt kwaśna, nie zapleśniała, nie zepsuta, no i nie zafałszowana.

Próbując smak dobrej śmietany, nie odczuwamy żadnych ziarenek lub nierównych twardych cząsteczek.

Sposób badania. Domieszkę twarogu w śmietanie odczuwamy w dotknięciu, rozcierając ją między palcami, albo też w smaku, próbując na języku — w postaci ziarenek i twardych nierówności. Domieszkę mąki lub krochmalu określa się w taki sam sposób, jak w mleku, należy tylko wprzód rozcieńczyć śmietanę, biorąc jedną jej łyżkę na 4 łyżki wody, później zagotować, ostudzić i dolać jodyny, jak wyżej. Zarówno twaróg, jak krochmal można nawet wprost rozpoznać w postaci ziarenek, rzuciwszy łyżeczkę śmietany do gorącej wody lub rozmazawszy ją na szkle. Jeżeli do dwóch łyżek śmietany dolejemy dziesięć łyżek wody (w szklance) i postawimy tak w spokoju, to po upływie pewnego czasu osiądą na dnie twaróg, kreda lub inne domieszki nierozpuszczalne, dodane w celu nadania gęstości śmietanie. Jeżeli część rozcieńczonej przez nas śmietany zagotujemy, to mogą podczas gotowania zjawić się płatki i jakby szumowiny: oznacza to, że do śmietany dodano białko jaja kurzego.

W taki sam sposób można rozpoznać fałszerstwa w śmietance.

Masło.

Ogólne własności. Dobre masło ma wygląd jednolitej masy niezbyt miękkiej, bez wszelkich plamek i żyłek. Żółto złocisty kolor i aromatyczny zapach ziół miewa masło w lecie. Zapach dobrego masła jest świeży, nie stęchły, co wyraźnie zaznacza się w mleku ogrzanem. Dobre masło nie ma smaku zjełczałego, gorzkiego lub nieprzyjemnego. Przy naciskaniu masła powierzchnią noża nie powinny się zjawiać kropelki wody.

U nas najbardziej rozpowszechnione jest fałszowanie masła obcymi tłuszczami, zwierzęcego, a częściej roślinnego pochodzenia, najczęściej tłuszczem kokosowym. Czysty kokos nie jest dla zdrowia szkodliwym, ale sprzedawanie pod nazwą dobrego „śmietankowego" masła, mieszaniny obcych (często brudnych) tłuszczów jest karygodne, a często może być szkodliwe. Na rynkach i w sklepach warszawskich i łódzkich połowa wszystkich prób masła jest zafałszowana.

Sposób badania. Marmurkowaty lub plamisty wygląd masła oznacza już pewne zmiany w nim powstałe wskutek złego wygniecenia, użycia barwnika w proszku, domieszek sztucznych lub przypadkowych. Nierównomiernie solone posiada ciemniejszą barwę i ziarna nierozpuszczonej soli w miejscach mocniej nasolonych. Obecność łoju i obcych tłuszczów nadaje masłu odrębny zapach, zwłaszcza przy ogrzewaniu. Jeżeli zwolna wlejemy do szklanki roztopione masło, a szklankę jeszcze później zanurzymy w gorącej wodzie, to po pewnym czasie utworzą się dwie warstwy: górna (85%) składająca się z tłuszczu i dolna mniejsza (15%) z nietłustych części: jeżeli dolna warstwa zajmuje aż ćwierć lub połowę górnej warstwy, w takim razie mamy do czynienia ze złym gatunkiem lub masłem zafałszowanem. Jeżeli przytem jest zbyt duża warstwa tłuszczowa i jeżeli masło rozpryskuje się i trzaska przy topieniu na patelni, zachodzi wielkie podejrzenie co do obecności kokosowych tłuszczów (ściślej wykazać je można tylko w pracowni). Domieszki mąki, krochmalu, tartych kartofli określić można w maśle w sposób następujący: do gotującej się wody wrzucić kawałek masła, a gdy się roztopi, zlać z powierzchni tłuszcz, a do pozostałej dolać kilka kropel jodyny: w razie obecności powyższych domieszek, które w gorącej wodzie opadną na dno, nastąpi niebieskie zabarwienie. Nadmiar wody, wywierający szkodliwy wpływ na konserwowanie masła i obniżający wartość jego, uwidacznia się w taki sposób, że w razie zbytniej obfitości wody występują liczne jej kropelki przy naciskaniu gładką powierzchnią noża lub na powierzchni świeżo odciętego kawałka.

Mięso.

Ogólne własności. Mięso młodych zwierząt jest bladoróżowe, z wiekiem zwierząt staje się ciemniejszem; świeża wołowina jest krwistofioletową, ścisłą i elastyczną; w dotknięciu wydaje się zimną i wilgotną. Ciemnoczerwone mięso posiada konina, bladoróżowe wieprzowina. Tłuszcz w mięsie świeżem jest biały lub białożółtawy.

Szkodliwe zarazki można wprawdzie zabić przez ogrzewanie mięsa (gotowanie i smażenie), ale pomimo to takie mięso lub ryba zakażone mogą być jadowite (produktów niektórych bakteryi nie niszczy wysoka temperatura), natomiast wysoka temperatura stale niszczy zwierzęce pasożyty (trychiny i wągry).

Sposób badania. Czy mięso było dobrze wygotowane lub wysmażone i do jakiej temperatury — po-

znaje się przez wyciskanie mięsa: jeżeli wypływa z powierzchni przekroju mętny płyn, to mięso nie było ogrzewane wyżej 56° C.; jeżeli płyn wyciekający jest przeźroczysty, bladoróżowy, to temperatura była 56 do 60°; zabarwienie brunatnoróżowe dowodzi, że mięso było ogrzane do 70—72°, a jasnożółte powyżej 72° C. Trichiny giną przy temperaturze 56°, więc chcąc się od nich zabezpieczyć — należy na powyższe dane w mięsie wieprzowem stale zwracać uwagę.

Zgniłe mięso ma tęczowy lub zielonkawy kolor, jest miękkie, lecz nie elastyczne, w dotknięciu mokre, posiada przykry, gnilny zapach. Często zgniły zapach mięsa rafinowani kupcy umieją maskować przez dodanie różnych środków: poprzedni gnilny zapach wywołać możemy, oblewając mięso ciepłą wodą. Ciemnożółta barwa tłuszczu w mięsie dowodzi, że takowe pochodzi od starych źle odżywianych lub chorych zwierząt. Kurczęta i kury zdechłe bywają sprzedawane zamiast zabitych i cechują się: 1) wychudzeniem, 2) ciemnemi plamami na skórze, 3) bladością w dzióbie, w którym znaleźć też można błonki, i bladością grzebienia, 4) gruzełkami w wątróbce. Sprzedawca nie wprowadzi dobrej gospodyni w błąd, choćby poderznął gardło zdechłej kurze, a ranę krwią wysmarował, ponieważ taka krew zmyje się łatwo, a zapadnięte oczy, wstrętny zapach, zielonkawe zabarwienie skóry wykażą istotny stan rzeczy. Nadymane mięso ma nieprawidłową wyrównaną powierzchnię, a w dotknięciu odczuwa się chrzęst. Siekane lub skrobane mięso, albo kiełbasę często rzeźnicy sztucznie barwią koszenilą, karminem lub fuchsyną: jeżeli oblejemy kawałeczki takiego farbowanego mięsa monopolowym spirytusem w kieliszku, to anilinowe barwniki przejdą do spirytusu, który się zabarwi; w drugim kieliszku trzeba oblać mięso rozwodnioną na pół gliceryną, która po pewnym czasie zafarbuje się, o ile mięso posiada koszenilę. Jeżeli mięso po ugotowaniu ma zjełczały zapach lub kwaskowaty smak, dowodzi to nieraz, że mięso pochodzi od chorych zwierząt. W mięsie wołowem, wieprzowem lub ryb mogą się znajdować wągry w postaci pęcherzyków, które przy rozgniataniu, przecinaniu nożem lub smażeniu pękają z trzaskiem.

Mąka.

Ogólne wskazówki. Mąka pszenna ma wygląd biały z żółtawym odcieniem; mąka żytnia jest szara; będąc zwilżoną wodą lub śliną zachowuje swą barwę. Dobra mąka ma wygląd w całej swej masie jednostajnie miałkiego i sypkiego proszku, w dotknięciu odczuwa się dobrą mąkę, jako miękki, delikatny, jednolity proszek, który przy gnieceniu cokolwiek chrzęści i zlekka skupia się natychmiast rozsypując się po odjęciu ręki. Zapach ma świeży i przyjemny, nie kwaskowaty, nie stęchły. W smaku jest słodkawa, przyjemna i mięsza się odrazu ze śliną.

Sposób badania. Mąka zanieczyszczona lub zepsuta ma odcień niebieskawy lub czerwonawy i szare lub różowe punkciki i plamki, lepiej widoczne, jeżeli przycisnąć garstkę mąki kawałkiem papieru lub szkła i wyrównać powierzchnię. Mąka zepsuta staje się ciemniejszą po zwilżeniu wodą lub śliną; mąka zwilgotniała lub zgniła tworzy nierówne, zbite, pozlepiane masy i grudki t. zw. „pucle", a przytem przylega do ręki. Wyczuwana w palcach ziarnistość może zależeć od niedokładnego rozdrobnienia lub domieszek. Zafałszowana lub zepsuta mąka trzeszczy między zębami, jest gorzka, kwaskowata, nieprzyjemna, a często też zawiera w sobie maleńkie robaczki. Odróżnić dobrą mąkę od zepsutej można najlepiej za pomocą próby z drożdżami: w tym celu należy dobrze wymięszać 2 łyżki mąki, 2 łyżki wody i ćwierć lub pół łyżeczki prasowanych drożdży, które nabywa się w piekarni: po rozmięszaniu do konsystencyi niezbyt gęstego ciasta, całą masę wrzuca się do słoika, ciasto zaczyna rosnąć, podnosi się do pewnej wysokości i następnie opada, pozostawiwszy na ściankach słoju ślad, do którego miejsca wyrosło: ciasto z mąki dobrej podnosi się szybko, zwiększając swoją objętość 3—4 razy i opada wolno, tworząc przytem jednolitą, nie dzielącą się na warstwy masę: ciasto ze złej, zepsutej lub zanieczyszczonej mąki, albo wcale nie rośnie na drożdżach, albo nieco podnosi się — zaledwie 1—1½ razy i to bardzo wolno, nabiera przytem brudnobrunatnej barwy i, opadając tworzy dwie warstwy. Obecność domieszek przypadkowych, jakoto sporyszu, kąkoli lub głogu można wprost nieraz zauważyć (barwa), zwłaszcza jeżeli ich jest dużo.

Obecność kredy wykrywa się przez zmieszanie niewielkiej ilości mąki z potrójną ilością spirytusu i dodanie kilku kropel kwasu saletrzanego lub solnego: w obecności kredy mieszanina burzy się i pieni wskutek wydzielania się kwasu węglowego.

Pieczywo.

Ogólne własności. Skórka na całej powierzchni chleba lub bułek, dobrze wypieczonych, jest równo zarumieniona, jednakowo gruba. Na powierzchni pieczywa niema żadnych skaz, zagłębień, otworów, zakalców lub kawałków węgla; skóra przylega dość szczelnie do miękiszu, który też wszędzie powinien być jednakowo elastycznym (zagłębienia od palców winny wyrównać się same przez się). W przekroju powinien mieć równe, lecz niewielkie oka. Pieczywo nie powinna być spleśniałem lub wilgotnem.

Nóż przy krajaniu chleba nie powinien oblepiać się nim.

Niesumienni piekarze czasami dodają piasku, gliny, kredy, otrębów, a nawet t. zw. koperwasu miedzianego (czyli siarczanu miedzi) zwłaszcza jeżeli mąka była nadpsuta.

Sposób badania. Obecność zakalców, oraz dużych otworów między skórką a miękiszem, mała elastyczność, wilgotność, nierównomierne oka w przekroju pieczywa świadczą, że jest źle wypieczone i zawiera nadmiar wody. Plamy różnej wielkości, widoczne w przekroju chleba mogą pochodzić albo od surowej mąki, albo od domieszek sztucznych i przypadkowych (ziaren chwastów, pasożytów etc.). Chleb z piaskiem chrzęści w zębach, zwilgotniały ma smak stęchły. Pieczywo kwaskowate, gorzkie lub śluzowatej konsystencyi cechuje pieczywo szkodliwe dla zdrowia. Pieczywo nie powinno zawierać wody, widocznej dla oka bezpośrednio lub po naciśnieniu powierzchni. Lekkie domieszki, jak trociny i otręby, wypłyną na powierzchnię, jeżeli rozrobić chleb z wodą.

Kasza.

Ogólne własności. Ziarnka dobrej kaszy są równomiernie białe na rozłupanej powierzchni, żółtawe ze strony łupinki (otoczki). Lepsze gatunki kaszy są bielsze, gorsze ciemniejsze, co zależy od różnej zawartości plewy, domieszek i gatunku: naprz. kaszka krakowska (gryczana) jest bielszą od kaszki perłowej orkiszowej (jęczmiennej). Dobra kasza powinna pęcznieć w wodzie i zwiększać się w objętości do 3—5 razy.

Dobra kasza nie powinna ani bielić ręki, ani powodować kurzu, jeżeli rzucimy garstkę jej na papier.

Sposób badania. Kasza bywa bardzo często albo zanieczyszczona przypadkowo (przez grudki ziemi, źdźbła słomy, pył lub piasek, ekskrementy myszy, zbytnią obfitość łuski ziaren, plewę obcych roślin, owady), zwilgotniała i zgniła, albo też sztucznie zafałszowana domieszką trocin, piasku, gorszym gatunkiem.

Gdy ziarna napęcznieją w ciepłej wodzie, wtedy znajdujące się w kaszy owady wydostają się na zewnątrz i można je dostrzedz gołem okiem. Kaszę zwilgotniałą lub zepsutą poznamy po tem, że ziarnka mają ciemne lub czerwonawo-brunatne plamki. Jeżeli kupiec, chcąc zamaskować zwilgotnienie i zepsucie kaszy, wysuszył ją, wtedy znajdujemy na ziarnkach brunatne plamy i białe krupki przyschniętego krochmalu. Im więcej znajduje się niewyłuskanych ziaren i obcych domieszek, widocznych gołem okiem, tem gorszym jest gatunek kaszy. Kasza zepsuta narasta w wodzie gorzej i pęcznieje mniej od dobrej kaszy.

Makaron.

Ogólne własności. Makaron dobry jest bladożółty, twardy, kruchy, w smaku nie gorzki i nie kwaśny.

Sposób badania. Ponieważ makaron prędko wilgotnieje i kwaśnieje wskutek wilgoci, fabrykanci utrwalają go różnymi sztucznymi sposobami, a między innemi dodają doń proszek zwany „acidofago", składający się z ałunu, sody i anilinowego barwnika, a więc szkodliwy dla zdrowia. Wogóle zamiast naturalnego barwnika (żółtka z jaj) używają różne szkodliwe barwniki, a nawet kwas pikrynowy: woda, a jeszcze lepiej spirytus monopolowy, nalany na makaron, zabarwi się na żółto w razie obecności sztucznych barwników w makaronie (od żółtka jajka się nie zabarwia). Najczęściej używana u nas do barwienia makaronów żółta farba jest t. zw. żółć naftalowa („Naphtogelb S").

Miód.

Ogólne własności. Dobry miód ma przyjemny aromatyczny zapach, słodki smak, jest biały, żółty lub brunatny, co zależy od kwiatów, z jakich był przez pszczoły zbierany; miód jest gęsty, z początku prawie zupełnie przeźroczysty, z czasem „cukrzy się" lub fermentuje, jeżeli stoi w ciepłem miejscu. Dobry miód rozpuszcza się prawie zupełnie (t. j. bez osadu) w wodzie i słabej wódce.

Sposób badania. Miód często bywa sfermentowany, zepsuty, zapleśniały, zgniły. Zdarza się bardzo często „miód", nie zawierający ani śladu naturalnego, a składa się z syropu

kartoflanego, sacharyny, mąki i t. p., prócz tego zawierać może glinę, kredę, gips, opiłki drzewne. Zepsuty produkt dobra gospodyni rozpozna w smaku i zapachu, a także z wyglądu i konsystencyi. Nadzwyczaj słodki smak, drażniący gardło i długo utrzymujący się na języku, wskazuje na obecność sacharyny. Sztuczne domieszki gliny, kredy, gipsu lub opiłek drzewnych poznamy, rozpuszczając miód w wodzie lub słabej wódce, ponieważ te domieszki nie rozpuszczają się ani w wodzie, ani w wódce, a przytem opiłki drzewne wypływają na wierzch. Aby rozpoznać domieszkę mąki, krochmalu lub spieczonego, sproszkowanego chleba, należy rozpuścić jedną łyżkę miodu w czterech łyżkach wody, zagotować, przecedzić i później dodać 1—2 krople jodyny; obecność tych domieszek wykaże fioletowe zabarwienie.

Ocet.

Ogólne własności. Istnieją w sprzedaży różne gatunki octu — jedne otrzymywane drogą fermentacyi (winny, spirytusowy owocowy), inne 3 do 7% roztwory z t. zw. esencyi octowej. Roztwór czystej esencyi octowej nie jest szkodliwym dla zdrowia.

Dobry ocet powinien być zupełnie przeźroczysty (patrzeć pod światło), kwaskowaty lub kwaśny, lecz nie gorzki, ostry lub gryzący w smaku. O ile jest przygotowany z dodatkiem cukru palonego, chleba lub słodu, nabiera barwy żółtawej. Ocet jak i inne produkty wtedy nazywamy zafałszowanemi, jeżeli nazwa na etykiecie nie odpowiada zawartości i składowi octu.

Sposób badania. Ocet zapleśniały, mętny, z osadem z masą żywo ruchomych wężyków octowych jest do użytku niezdatny, a tembardziej szkodliwym dla zdrowia jest ocet zawierający trujące metale, środki konserwujące w nadmiernej ilości. Taki ocet nie fermentuje i nie zmienia się, choćby stał przez dłuższy czas w otwartem naczyniu, a przytem ostry, gryzący smak zdradza domieszkę kwasów mineralnych.

Piwo.

Ogólne własności. W sprzedaży znajdują się różne gatunki piwa. Smak i zapach piwa zależą głównie od okresu fermentacyi; barwa powinna być naturalna czy to w jasnem, czy w ciemnem piwie. Dodatki do piwa choćby nieszkodliwych domieszek są wzbronione, bo mają na celu nadać tańszym gatunkom cechy droższych, a tembardziej niedozwolone są szkodliwe domieszki strychniny (czyli t. zw. wroniego oka), blekotu, środków utrwalających, sacharyny i t. p.

Sposób badania. Łatwych domowych sposobów badania piwa dotychczas nie można wskazać, bo określenie składu i substancyi trujących możliwem jest tylko w pracowni analitycznej. Obecność nadmiernej ilości środków konserwujących jedynie rozpoznać można w ten sposób, że piwo, zawierające je, nie fermentuje nawet w otwartem naczyniu i nie psuje się.

Herbata.

Ogólne własności. Wygląd i zapach aromatyczny herbaty jest każdemu znany. Najczęściej spotykane fałszerstwa polegają albo na sprzedaży już używanej herbaty (odpowiednio zabarwionej i wysuszonej, albo też na sprzedaży mieszanin dobrego gatunku z lichemi, bądź z wyparzoną herbatą, bądź z suszonemi liśćmi obcych roślin, a nieraz i z innemi domieszkami dla zwiększenia wagi, nadania barwy i aromatu.

Sposób badania. Domowy sposób badania herbaty polega na wykonaniu dwóch prób: 1) dokładnego rozpatrzenia garstki jej, rozsypanej na białym papierze i 2) wrzucenia małej garstki do wrzątku. Rozpatrywać można suche lub lepiej sparzone gorącą wodą listki; przy tem zwraca się uwagę, czy z jednej strony listki mają ślady puszku, a z jednego brzegu ząbki.

Przy naparzaniu herbaty nadmiernie szybkie naciąganie oraz opadanie też szybkie na dno osadu wskazują na domieszki; nieraz można je poznać po tem, że herbata dość szybko zabarwia nawet zimną wodę (barwniki!).

Kawa.

Ogólne własności. Ziarnka surowej kawy mają wygląd zielonkawy lub ciemniejszy — zależnie od gatunku; wrzucone do wody toną i nie pęcznieją. Ziarnka palonej kawy są ciemno-brunatne, w wodzie nie toną, są twarde. Kawa dobra

mielona pływa dość długo w wodzie, nie tonąc wskutek dużej zawartości tłuszczu. W smaku naturalna kawa jest przyjemna, gorzkawa. Będąc zwilżona wodą naturalna kawa mielona nie wałkuje się w palcach, a przyciśnięta kawałkiem bibuły, pozostawia na niej małe, tłuste plamki.

Sposób badania. Sztuczne ziarnka kawy w wodzie gorącej pęcznieją, rozpadają się, otaczają się mętną warstwą i oddają wodzie swój barwnik. Sztuczne ziarnka są kruche, a sztucznie palone ziarna toną w wodzie zimnej (sztuczne ziarna „kawy" bywają wyrabiane z żołędzi, chleba, gliny i posmarowane w celu nadania blasku, spirytusowym roztworem smoły, krochmalowym syropem i t. d.). Gorsze gatunki bywają sztucznie glazurowane, aby imitowały lepsze, a także sztucznie barwione kurkumą, tlenkiem ołowiu, ochrą żelazistą, a dla zwiększenia wagi polewane bywają wodą. Glazurowane cukrem rozpoznać możemy w smaku. Sztuczne ziarna nie mają smaku i aromatu naturalnego, kruszą się w palcach. Gdy naturalna kawa mielona dość długo utrzymuje się na powierzchni wody, wszelkie surogaty, w tej liczbie i cykorya, odrazu opadają na dno, stopniowo zabarwiając wodę na kolor brunatny. Sztuczna kawa mielona, przyciśnięta bibułą, pozostawia na niej duże tłuste plamy; bywa też bardzo gorzką, jeżeli zawiera łubin. Jeżeli garstkę ziaren lub kawy mielonej oblejemy wodą, a drugą garstkę spirytusem monopolowym, to i woda i spirytus zafarbują się w tym wypadku, gdy kawa była sztucznie barwioną.

Kakao i Czekolada.

Ogólne własności. Istnieje dużo gatunków kakao: masa kakaowa, czysty proszek, odtłuszczony proszek kakao i t. zw. kakao łatwo rozpuszczalne, czyli przygotowane według holenderskiego sposobu. Czekolada jest mieszaniną kakao z cukrem i korzeniami. W smaku kakao i czekolada są przyjemne, łatwo w ustach rozpuszczalne, przyczem nie odczuwa się na języku żadnych twardych grudek. Niestety, te produkty rzadko bywają niezafałszowane: w wielu próbach sprzedawanego u nas kakao znajdowałem połowę tlenku żelaza! Należy pamiętać, że naturalne kakao zawiera w sobie krochmal, więc stwierdzać sztuczną domieszkę mąki za pomocą jodyny już nie można.

Sposób badania. Holenderskie kakao jest mało pożywne (pomimo szumnych reklam), a wskutek dużej zawartości potasu i węglanu amonu może być szkodliwem dla zdrowia. Również szkodliwe jest kakao zabarwione kakaolem. Prócz zafałszowań łupinkami, cykoryą, żytem palonem, cukrem, tlenkiem żelaza, obcemi tłuszczami, zdarza się w sprzedaży sztuczne kakao i czekolada, składająca się z łupinek kakaowych, żyta palonego, mąki, sucharków, otrąb, tlenku żelaza, sproszkowanej cegły, korzeni, barwików, z proszku zwanego „miserabl" i t. d. Czerwonawy wygląd kakao i czekolady i odczuwane na języku ziarnka twarde, nierozpuszczalne, wskazują często na obecność cegły, piasku. Wrzućmy garstkę kakao do chłodnej wody: jeżeli woda zafarbuje się na ciemny, brunatny kolor, to oznacza, że kakao zawiera cykoryę. Do szklanki wody wrzucamy łyżeczkę kakao, gotujemy, a po ugotowaniu i ostudzeniu przecedzamy przez płótno, płyn przecedzony powinien być zupełnie przeźroczysty, o ile kakao jest dobre, a mętność płynu wskazuje na domieszkę mąki i krochmalu. Podczas gotowania zwraca się uwagę na opadający na dno osad, który zjawia się w razie domieszki piasku, ziemi i cegły.

Uwaga. Powyższe łatwe domowe sposoby mają na celu wskazanie gospodyniom, że nawet bez pracowni i bez specyalnej umiejętności można wykryć bardzo wiele fałszerstw, odróżnić dobry produkt od zepsutego lub zafałszowanego. Jednakże każdy to zrozumie, że mogą być i bywa w rzeczywistości wiele fałszerstw lub zmian w produktach, które wykryć można jedynie w pracowni analitycznej. Dla tych, którzy pragną więcej uwagi i zachodu poświęcić tak ważnej sprawie, zalecam — prócz powyższego — zaopatrzenie się w dowolnej aptece w następujące odczynniki: 1) azotan srebra (czyli 17 grm. lapisu na litr wody destyl. w ciemnej butelce, 2) chloroform w szczelnie zatkanem naczyniu, 3) roztwór chromianu potasu (sol. kol. chlorici flav. 1:10), 4) woda siarkowodorowa, 5) kwas siarkowy (1 cz. kwasu na 4 cz. wody), 6) ług potasowy, 7) amoniak i 8) papierki lakmusowe.

Za pomocą takich czynników wykryć można mnóstwo fałszerstw, a mianowicie:

Za pomocą azotanu srebra rozpoznamy, czy 1) woda sodowa jest przygotowana na wodzie surowej czy destylowanej (od kilku kropel azotanu srebra wypadnie mniejszy lub większy osad tylko w wodzie surowej), czy 2) woda do picia nie zawiera nadmiaru chloru — jak to bywa w wodach

zanieczyszczonych (do wysokiego cylindra nalać 50 ctm. sz. wody, 1 kroplę roztw. chromianu potasu i 7 kropel azotanu srebra, wypadnie osad różowy — jeżeli woda jest dobrą, biały przy nadmiarze chloru, czy 3) ocet nie zawiera kwasu solnego, 4) zawartość soli kuchennej w maśle i t. p.

Za pomocą chloroformu można szybko określić ilość otrąb w mące, procent wody czyli stopień zwilgotnienia mąki, gatunek takowej, obecność sporyszu i inne domieszki w mące i kaszy (szczegóły patrz w książce mojej p. t. „O badaniu produktów spożywczych" 1902).

Woda siarkowodorowa służyć może do wielu celów, a mianowicie do sprawdzenia, czy pobiała naczyń jest dobra (wygotować w danem naczyniu ocet, dodać parę kropel wody siarkowodorowej, w obecności metali — ołowiu — miedzi — wypadnie osad), czy więc woda sodowa z balonu nie zawiera ołowiu, czy niema szkodliwych metali w occie itp.

Kwas siarkowy (wspólnie z alkoholem amylowym) służy do określenia tłuszczu w mleku, śmietanie, maśle, do wykrycia ołowiu w occie, herbacie i inn., domieszek w czekoladzie lub kakao (oddziela się przytem spalona zczerniała górna warstwa, a domieszki niezmienione opadają na dno). Za pomocą amoniaku wykryć można obecność miedzi w naparze kawy lub herbaty (zjawia się niebieskie zabarwienie), a papierki lakmusowe służą do badania reakcyi mleka, mięsa i innych produktów.

Do wykonania temu podobnych ważnych w życiu codziennem badań, potrzeba kilka szklanych cylindrów, areometr do mleka i przyrząd Gerbera, prócz wspomnianego powyżej automatu. Szczegółowe opisy tych badań znaleźć można w moich wydawnictwach: „Fałszowanie produktów spożywczych" 1903. „O badaniu produktów spożywczych" i „Mleko i mleczarstwo". Warszawa 1907.

IX. Ogólne zasady gotowania.

Do gotowania należy zawsze używać tylko najlepszych produktów, pamiętając, że żołądek jest gospodarzem całego ciała. Przytem mylne jest mniemanie, że tańszym materyałem można oszczędniej kuchnię prowadzić. Przeciwnie, im towar jest lepszy, tem jest wydatniejszy. Masło tłuste i wyborowe najmniej ma szumowin i serowatego osadu, a kawałek surowego śmietankowego masła, dołożony do sosów lub jarzyn, podnosi bardzo smak i wygląd potrawy. Mięso z grubych sztuk mniej się kurczy i jest obdzielniejsze. Mąka najbielsza i sucha jest najwydatniejszą; krupy i kasze w najlepszym gatunku więcej narastają. Ze złej oliwy majonez się nie ubije i t. d.

Nastawiając rosół lub smak na zupę trzeba zawsze najpierw go zagotować, zebrać starannie szumowiny, a potem dopiero posolić i dodać włoszczyznę.

Chcąc mieć klarowny rosół lub zupę, po zagotowaniu odstawiwszy na bok, zalać go kilkoma łyżkami zimnej wody, a gdy się ustoi zlać ostrożnie i przecedzić.

Wszelkie mięso smażone po angielsku należy solić w ostatniej chwili, gdy już masło mocno rozpalone, obsypać je mąką i smażyć krótko na bardzo silnym ogniu. Wcześniej nasolone twardnieje, a mąka obśliźnie i nie da się szybko zrumienić.

Mięsa bułką panierowane należy smażyć wolno na niezbyt silnie zrumienionem maśle, gdyż się bułka prędko przypali, a w środku będzie surowe.

Pieczyste pieczone w piecu należy stawiać najpierw na ruszcie, aby się zwierzchu szybko obrumieniło, nie puściwszy z siebie soku. Potem dopiero postawić je na dole, aby się i od spodu przypiekło. Pieczystego nie należy nigdy w piecu przewracać. Pieczenie kłaść górną gładką stroną na wierzch, drób piersiami do góry.

Wszelkiego rodzaju kasze należy wypiekać przykryte w kamiennem naczyniu na ruszcie w piecu, aby się dobrze wyprażyły, a nie przypaliły.

Legominy lub potrawy wyrzucane z rądla, które mają być rumiane, wypiekać w piecu na dole bez przykrywania.

Kości z drobiu lub pieczystego, które pozostały, można porąbawszy wygotować z jarzynami na smak do zupy; posiadają w sobie całą zawartość pożywną.

Piec średni lub wolny, znaczy piec niezbyt rozpalony, w którym pieczyste lub legomina powoli się piecze i rumieni.

Piec gorący musi być bardzo rozpalony, aby wstawiona potrawa odrazu się z wierzchu obrumieniła.

Smażąc naleśniki dla zapobieżenia łatwemu przypaleniu się należy posypać gorącą patelnię solą, a gdy ta przestanie trzeszczeć, wytrzeć ją czysto ścierką, smarować masłem lub skórką ze słoniny i smażyć naleśniki.

Ciasta na naleśniki nie robić z czystego mleka, lecz pół na pół z wodą; są wtedy kruchsze i niełykowate.

Wszelkie zupy i sosy z żółtkami należy zaciągać w ostat-

niej chwili i do wydania trzymać w drugiem naczyniu z gorącą wodą.

Gotowanie w parze odbywa się w ten sposób, że przykryte naczynie z potrawą należy wstawić w drugie większe napełnione do połowy gotującą wodą, przykryć szczelnie, a gdy się woda wygotuje, dolewać świeżej. Są też w handlach specyalne naczynia do gotowania w parze.

Czy upieczone lub ugotowane legominy, ciasta i pasztety poznaje się, zagłębiwszy w środek cieniutko zaostrzony patyczek. Jeśli po wyjęciu jest suchy, potrawa gotowa! jeśli wilgotny i oblepiony, jeszcze surowa.

Odgrzewać potrawy mięsne jest najlepiej na parze, lub też włożywszy do małego naczynia, wstawić w drugie większe z gorącą wodą, przykryć i odgrzać w piecu.

Jaja wybijać należy ostrożnie nad pustem naczyniem, uważając czy świeże, aby przez pośpiech nie wpuścić zepsutego do potrawy.

Auszpiki i legominy zimne należy wyrzucać na półmisek zanurzywszy formę na sekundę w ciepłej, lecz niezbyt gorącej wodzie lub też zmaczać ścierkę w gorącej wodzie i obetrzeć nią formę z wierzchu, a potem położywszy na niej półmisek do góry dnem, razem zgrabnie odwrócić.

Formy lub rądle do zapiekania w piecu muszą być bardzo cienko świeżem masłem wysmarowane i obsypane mąką lub bułką, której nadmiar trzeba odwróciwszy formę wysypać na stół.

Cebulę lepiej jest zawsze sparzyć lub upiec przed użyciem do potrawy, a straci ostry smak i nieprzyjemny zapach.

Pieprz zmielony na młynku lub grubo utłuczony jest mniej szkodliwy niż bardzo miałki.

Soda chemicznie oczyszczona jest niezbędna w każdej kuchni. Dodana na koniec noża nie zmienia smaku, a przyspiesza gotowanie twardych rzeczy.

Ocet używany w handlach jest bardzo szkodliwy i powinien być z kuchni zupełnie usunięty. O ile możności zastępować go cytryną, solą cytrynową albo naturalnemi kwasami; w konieczności tylko może być użyty, ale w takim razie o c e t o w o c o w y własnego wyrobu (patrz przepis na końcu książki).

Tranżerować znaczy w języku kucharskim — pokrajać mięso, lub rozebrać drób.

Panierować znaczy surowe potrawy otarzać w mące, posmarować jajkiem i obsypać tartą, przesianą bułką.

Blanżerować znaczy przed gotowaniem lub pieczeniem sparzyć mięso albo jarzynę wrzącą wodą, lub w niej raz zagotować dany artykuł żywności i następnie wodę odlać.

Blanżerowanie cielęciny lub baraniny jest bardzo wskazanem. Cielęcinę dlatego, aby w gotowaniu rosół nie był mętny i biały; baraninę, żeby ją pozbawić właściwego, a nieprzyjemnego zapachu, a i jedną i drugą przed pieczeniem, by soki się w niej odrazu ścięły i sosu z siebie nie puściła.

Duszenie mięsa lub jarzyny jestto gotowanie na małym ogniu pod przykryciem danej potrawy z mięsem i innemi dodatkami w krótkim bardzo sosie. Skrapiać ją trzeba wodą lub rosołem tyle tylko aby się nie przypaliła.

W krótkim smaku lub sosie znaczy gotować dodawszy niewielką ilość płynu, który potrawy nie zakrywa, lecz więcej w parze dochodzi. Dusić w krótkim smaku znaczy skrapiać potrawę wodą, lub rosołem tyle tylko, by się nie przypaliła.

Zieloną pietruszkę można mieć w kuchni przez całą zimę. Należy nasypać ziemi w drewnianą skrzynkę i wsadzić w nią korzonki pietruszki, a będzie ciągle wypuszczać świeże gałązki. Lub też zasiać z nasienia i trzymać w jasnem, a niezbyt ciepłem miejscu.

Pieczarki czyli szampiony można dostać na targu przez cały rok świeże, lub też można je mieć w domu założywszy własną a wcale łatwą kulturę pieczarek (patrz przepis na końcu książki).

X. Tabelka przeciętnego czasu do gotowania lub pieczenia poszczególnych potraw.

Rosół, sztuka mięsa i pekefleisz gotują się od		$2\frac{1}{2}$—3	godzin
Smak z kości na zupę	„ „ „	2—$2\frac{1}{2}$	„
Cielęcina gotowana potrzebuje		$1\frac{1}{2}$—2	„
Baranina gotowana	„	$1\frac{1}{2}$—3	„
Kura gotowana	„	2—3	„
Ozór marynowany	„	4—5	„
Szynka wędzona	„	3—4	„
Pieczeń wołowa duszona	„	$2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{2}$	„
Pieczeń cielęca	„	2—$2\frac{1}{2}$	„
Pieczeń barania	„	$1\frac{1}{2}$—2	„
Kurczę	„	40 m.—1	„
Pularda lub kapłon	„	$1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$	„
Indyk	„	2—$2\frac{1}{2}$	„
Kaczka	„	1—$1\frac{1}{2}$	„
Gęś	„	$1\frac{1}{2}$—2	„
Zając	„	2—$2\frac{3}{4}$	„
Sarnina	„	2—$2\frac{1}{2}$	„
Jarzyny świeże zależnie od gatunku przeciętnie od		$\frac{1}{2}$—1	„
Jarzyny suche jak groch, fasola	„	$2\frac{1}{2}$—3	„

Inne potrawy potrzebują rozmaitego czasu podanego przy poszczególnych przepisach.

XI. Jak obliczać potrawy w stosunku do ilości osób.

Każda gospodyni powinna mniej więcej obliczyć z góry jaką ilość potraw wypada jej przygotować dla swoich stołowników. Na załączonej tabelce podaję w przybliżeniu obliczenie, biorąc w rachubę średni apetyt. Jeśli obiad lub kolacya składa się z większej ilości dań, można liczyć trochę mniej:

Rosołu i zup	wystarczy	$\frac{1}{4}$ litra	na	1	osobę
Sosu	„	1 litr	„	12	osób
Mięsa z kośćmi	„	$\frac{1}{4}$ Kg.	„	1	osobę
Pieczeni wieprzowej	„	1 „	„	5	osób
Polędwicy wołowej	„	1 „	„	5	„
Mięso czyste na siekanie	„	1 „	„	6	„
Ozór wołowy średni	„		„	6—7	„
Małe kurczę	„		„	1	osobę
Większe kurczę, kuropatwa	„		„	2	osoby
Dzikie ptaszki po jednemu	„		„	1	osobę

Kura lub pularda	wystarczy		na	4	osoby
Kapłon, bażant, kaczka	„		„	4—5	osób
Gęś	„		„	6—8	„
Indyczka	„		„	6—8	„
Indyk	„		„	10—12	„
Zając stosownie do wielkości	„		„	6—8	„
Comber sarni	„		„	12—15	„
Udziec sarni	„		„	10—12	„
Comber jeleni	„		„	20—24	„
Szynka na gorąco z kością	„	$\frac{1}{4}$ Kg.	„	1	osobę
Ryby	„	$\frac{1}{4}$—$\frac{1}{3}$ „	„	1	„
Legominy z jajami liczą się w stosunku		1-go jajka	„	1	„
Legominy zimne	„	1 litr	„	8	osób
Lody	„	1 „	„	10—12	„

XII. Zamiana wagi i miary austryackiej na rosyjską.

1 Kg. zawiera 100 Dkgr. = 2 ft. 12 łutom rosyjskim.
5 Dkgr. = $3\frac{1}{5}$ łuta rosyjskiego.

Dla równości rachunku przyjmuje się w kuchennem gospodarstwie, że:

1 Kg. = $2\frac{1}{2}$ funtom rosyjskim.
1 Litr = $1\frac{1}{6}$ kwarcie rosyjskiej.

Czyli można liczyć, że 1 litr = 1 czubatej kwarcie.
$2\frac{1}{3}$ Kg. mąki = 1 garncowi rosyjsk.

XIII. Tabelki targowe.

wskazujące odpowiednie pory, w których produkta są najsmaczniejsze i kiedy je można dostać na targu.

I. Tabelka dla ryb

▒ Oznaczenie czasu ochrony dla ryb, lub też pora, w której dane ryby są niesmaczne.

	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Szczupak			▒									
Karp				▒	▒	▒						
Sandacz				▒	▒	▒						
Karaś			▒	▒	▒							
Lin			▒	▒								
Pstrągi										▒	▒	▒
Węgorz								▒				
Miętus	▒	▒										
Sum						▒						
Łosoś					▒	▒						
Okoń					▒	▒						
Sterlet												
Sole												
Turboty				▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒
Ostrygi				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Żabki	▒	▒			▒	▒	▒					
Homary			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		
Raki	▒	▒	▒							▒	▒	▒

Uwaga. Wszelkie ryby morskie wędzone i solone kupować należy tylko w zimowych miesiącach, od listopada do kwietnia. Ryby w konserwach w puszkach można przez cały rok jadać. Najsmaczniejsze są w czerwcu, lipcu i sierpniu

II. Tabelka dla mięsa.

▒ Oznaczenie miesięcy, w których danego mięsa nie można dostać lub też jest niesmaczne.

	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Wołowina												
Cielęcina												
Baranina		▒	▒	▒	▒	▒						
Jagnięta	▒	▒				▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒
Wieprzowina												
Prosięta					▒	▒	▒	▒	▒			
Króliki		▒	▒									

Uwaga. Cielęcina najlepsza jest z 6-cio tygodniowego lub dwumiesięcznego cielęcia. Baranina z jednorocznych lub półtorarocznych baranów. Jagnięta najlepsze 3—6-cio miesięczne. Wieprzowina z rocznych świń. Prosięta najsmaczniejsze 4—6-cio tygodniowe.

III. Tabelka dla drobiu.

▒ Oznaczenie miesięcy, w których danego gatunku nie można dostać na targu, lub w których się ich jeść nie zaleca.

	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Kurczęta	▒	▒	▒	▒							▒	▒
Kury												
Pulardy					▒	▒	▒	▒				
Kapłony				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Pantarki (Perliczki)			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Indyki					▒	▒	▒	▒				
Kaczki		▒	▒	▒	▒	▒						
Gęsi		▒	▒	▒	▒							
Gołębie	▒	▒	▒	▒						▒	▒	▒
Pawie	▒	▒	▒	▒					▒	▒	▒	▒

IV. Tabelka dla dziczyzny.

▒ Oznaczenie czasu ochrony dla zwierząt i ptaków, w którym i mięso ich jest mniej smaczne.

	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Jelenie		▒	▒	▒	▒							
Sarny			▒	▒	▒							
Zające		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Dziki			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		
Głuszec i cietrzew		▒	▒				▒	▒	▒	▒	▒	▒
Bażanty			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Kuropatwy		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Jarząbki		▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒				
Dubelty i krzyki	▒	▒			▒	▒	▒	▒				▒
Przepiórki i chruściele		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Bekasy		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Kwiczoły i jamioluszki			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Kurki wodne			▒	▒	▒	▒	▒	▒				
Dzikie gęsi i kaczki			▒	▒	▒	▒						

V. Tabelka dla jarzyn.

▒ Oznaczenie miesięcy, w których nie ma danych świeżych jarzyn, tylko suszone lub w konserwach.

Uwaga. Suszone jarzyny można dostać przez cały rok. Przed gotowaniem należy je namoczyć na parę godzin w letniej wodzie. Również można dostać zawsze niektóre jarzyny w konserwach w słojach lub puszkach, n. p. zielony groszek, szparagi, pomidory, szampiony i inne. Gdzie jest zaprowadzony sztuczny chów pieczarek, tam można dostać przez cały rok świeże.

	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Bulwy				▒	▒	▒	▒	▒				
Brukiew					▒	▒	▒	▒	▒			
Fasola szparagowa	▒	▒	▒	▒	▒						▒	▒
Groszek zielony	▒	▒	▒	▒						▒	▒	▒
Jarmuż			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		
Kartofle						▒	▒					
Kartofle młode	▒	▒	▒	▒					▒	▒	▒	▒
Kalafiory												
Kapusta w główkach			▒	▒	▒	▒						
Kapusta włoska				▒	▒	▒	▒					
Kapusta brukselska				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Kapusta czerwona				▒	▒	▒	▒	▒				
Kalarepa			▒	▒	▒							
Buraki												
Kukurudza świeża	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒
Karczochy	▒	▒	▒						▒	▒	▒	▒
Korniszony	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒
Marchewka młoda	▒	▒	▒	▒	▒					▒	▒	▒
Ogórki	▒	▒	▒	▒						▒	▒	▒
Pomidory	▒	▒	▒	▒							▒	▒
Rzodkiewka	▒	▒	▒							▒	▒	▒
Sałata letnia	▒	▒	▒	▒						▒	▒	▒
Sałata zimowa				▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		
Salsefia			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Selery					▒	▒	▒	▒				
Szczaw	▒	▒	▒							▒	▒	▒
Szparagi	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒	▒	▒
Szpinak	▒	▒										▒

VI. Tabelka do owoców.

▒ Oznaczenie miesięcy, w których nie ma danych świeżych owoców.

	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Grudzień
Ananas		▒	▒	▒								
Agrest	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒	▒
Borówki	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒
Brzoskwinie	▒	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒
Cytryny												
Czereśnie	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒	▒
Derenie	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒
Figi świeże	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Gruszki		▒	▒	▒	▒	▒						
Jabłka					▒	▒						
Kasztany				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Kawony	▒	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒
Morele	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒	▒
Melony	▒	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒
Maliny	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Orzechy laskowe	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		▒	▒	▒
Orzechy włoskie	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒
Pomarańcze							▒	▒	▒			
Poziomki	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒
Porzeczki	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Śliwki	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒
Truskawki	▒	▒	▒	▒	▒	▒		▒	▒	▒	▒	▒
Wiśnie	▒	▒	▒	▒	▒	▒		▒	▒	▒	▒	▒
Winogrona			▒	▒	▒	▒		▒				

Owoce suszone lub w konserwach można dostać przez cały rok.

XII. Tranżerowanie potraw i przybranie półmisków.

Niedość jest smacznie ugotować trzeba jeszcze potrawy ułożyć zgrabnie na półmisku i przybrać ładnie, aby swym wyglądem wzbudzały apetyt. Potrawa nawet smacznie ugotowana traci na wartości, jeżeli jest niedbale pokrajana i podana.

Główne warunki eleganckiego podania są następujące:

Nie należy nakładać za dużo na półmiski, brzegi powinny być odkryte i ubrane zielenią.

Półmiski muszą być rozgrzane, aby potrawy nie stygły, a jeśli kuchnia jest od jadalni oddaloną, powinny być przynoszone na tacy i przykryte całe blaszaną przykrywą.

Krajać mięso należy zawsze nie wzdłuż, lecz w poprzek włókien; jest daleko smaczniejsze i ładniej wygląda.

Sztuka mięsa, roastbeefy, polędwice, pieczenie, sznycle należy układać ukośnie jeden kawałek na drugim, na podłużnych półmiskach, a po jednym boku lub po obu stronach ugarnirować jarzynkami lub innemi przystawkami.



Przyrząd do ogrzewania potraw z półmiskiem.

Pieczenie cielęce lub baranie, drób i zwierzynę układać na podłużnych półmiskach, potranżerowane cienko na kości, gładką stroną do góry; koniec kości zawinąć w fryzowany papier, ubrać zielonemi gałązkami lub sałatą, oblać lekko sosem, podając resztę sosu w sosierce, a na większe przyjęcia przyozdobić pieczyste platerowanemi sztyletcikami.

Potrawki i ragout należy układać piramidalnie na okrągłym półmisku i obłożyć rantem z francuskiego ciasta, z ryżu, pulpetami, grzankami etc.

Kotlety najzgrabniej podawać na okrągłym półmisku. W środku ułożyć piramidę z jarzyn lub z pure; i obstawić naokoło kotletami. Podając na podłużnym półmisku należy ułożyć kotlety w środku ukośnie jeden na drugim kostkami do gó-

ry, a jarzynki po obu stronach. Kostki zawinąć w fryzowany papier czyli papiloty.



Platerowana szpadka.

Zimne mięsa powinny być krajane jak najcieniej, ułożone zgrabnie i przybrane auszpikiem, zielenią, marynatami, piklami etc.

Ryby układać należy na specyalnych długich półmiskach postawione grzbietem do góry; w pyszczek włożyć gałązkę sałaty i ugarnirować naokoło zielenią lub jarzynkami.

Majonezy z ryb lub z drobiu (patrz rozdział majonezy).

Smażone ryby ułożyć na złożonej zgrabnie serwecie na półmisku i ubrać plasterkami cytryny i gałązkami smażonej pietruszki.

Jarzyny podają się przeważnie na okrągłych półmiskach.



Układanie owoców.

Modne śniadanie paryskie u Philéasa Gilberta.
(Rysunek C. Léandre'a w stylu z r. 1840)

D o o z d o b y p ó ł m i s k ó w z m i ę s e m i z r y b a m i używają się platerowane srebrne szpadki czyli sztyleciki, na które nadziewa się trufle, raki, kogucie grzebienie, jajka na twardo, lub kwiaty wycięte z jarzyn; dolną część sztyletu wbija się w pieczyste lub w grzbiet ryby.

Z i m n e l e g o m i n y, można podawać na postumencie i przybrać suchemi konfiturami lub ubitym kremem ze słodkiej śmietanki.

O w o c e należy układać mięszane na wysokich kryształowych postumentach, zakończonych bukietem z świeżych kwiatów lub w koszach, ubrane liśćmi z winogron.

W i ś n i e i c z e r e ś n i e bardzo ładnie wyglądają ułożone zgrabnie w kilku jaśniejszych i ciemniejszych kolorach.

S e r y należy ułożyć na kryształowym talerzu, na wpół obwinięte papierem cynfoliowym i przykryć szklannym kloszem.

M a s ł o położyć w cegiełce na szklannym talerzyku lub wycisnąć w drewnianej formie w ozdobne figury. Można także urobić owalną kulę, łyżką ukarbować całą naokoło na podobieństwo ananasa i zamrozić.



Układanie owocow na przyjęcia



ROZDZIAŁ V.

O przyjęciach.

Przygotowania. Każde przyjęcie gości powinna przezorna pani domu obmyśleć wcześnie, a zwłaszcza przy nielicznej służbie rozłożyć sobie zajęcie, aby wszystko było dokładnie i na czas przygotowane i by się sama zbytecznie nie zmęczyła. W tym celu należy sobie zrobić następujący plan:

A.

1. Naznaczenie dnia przyjęcia.
2. Kogo i wiele osób zaprosić.
3. Rozesłanie zaproszenia.
4. Ułożenie „menu". — Obliczenie kosztów.

B.

1. Obliczenie co i wiele trzeba zakupić.
2. Zakupno potrzebnych artykułów.

C. **W wilię przyjęcia.**

1 Przygotowanie prowiantów do potraw.
2. Przyrządzenie zimnych potraw i kompotów.
3. Wydanie i wyczyszczenie srebra, naczynia, szkła i t. d.
4. Gruntowne uporządkowanie pokoi i potrzebne przemeblowanie.

D. **W dzień przyjęcia.**

1. Nakrycie stołu.
2. Udekorowanie stołu i mieszkania kwiatami.
3. Instrukcye i pouczenie służby.
4. Przyjęcie gości — podanie.

E. **Nazajutrz po przyjęciu.**

1. Naczynie, szkło, srebro odebrać, obliczyć i schować.
2. Pokoje i kuchnię przyprowadzić do zwykłego porządku
3. Pozostałe resztki w praktyczny sposób spożytkować.

Obmyślając kogo zaprosić, gdy się ma zamiar towarzystwo znajome na dwa lub więcej razy podzielić, trzeba dobierać osoby, które ze sobą harmonizują. Cały trud, który gospodyni ponosi, tylko wtedy się opłaca, jeśli goście są dobrze usposobieni i bawią się wesoło. Również nie należy zapraszać zbyt wiele osób naraz, lecz tyle tylko, wiele się w mieszkaniu zarówno jak i przy stole swobodnie pomieścić może. Ciasnota działa deprymująco na gości.

Zaproszenia należy rozesłać przynajmniej 8—10 dni naprzód. Zapóźne zaproszenie jest obrażające. Jeśli przyjęcie jest bezceremonialne, można zaprosić gości ustnie lub listownie. Przy uroczystych lub oficyalnych przyjęciach należy rozesłać pocztą litografowane karty, mniej więcej w tej formie:

Michałowic X...
mają zaszczyt zaprosić Wielmożnych
Państwa ....
na obiad, który odbędzie się u nich
w sobotę, dnia .... o godz. 7 wieczorem.
Kraków, ulica ....

Otrzymujący zaproszenie powinni do kilku dni podziękować i odpowiedzieć czy przybędą. Jestto kwestya delikatności, aby gospodyni wiedziała na wiele osób ma się przygotować, lub mogła w to miejsce innych znajomych zaprosić.

Ułożenie „menu". Gospodynie rozporządzające skromnymi środkami powinny najpierw obliczyć wiele mogą wydać i odpowiednio do swego budżetu „menu" zastosować. Mogą one być skromniejsze lub wykwintniejsze, zależnie od środków

i uroczystości. Dla ułatwienia paniom domu wyboru i wskazania, jakie potrawy i w jakim porządku podane być mogą na proszonych śniadaniach, obiadach lub kolacyach, umieściłam dość liczny spis takich „menu“ na początku książki. Tu dodam jeszcze, że przy układaniu spisu potraw trzeba wybierać zawsze nowalie sezonu, a uważać, aby potrawy były urozmaicone. I tak: przygotowując dwie zupy do wyboru, jedna powinna być klarowna, druga podprawiana, jedna jasna, — druga ciemna; jeśli się podaje rybę w jasnej przyprawie, to następujące danie n. p. pasztet lub mięso powinno być ciemne. Podając dwa mięsa, jedno musi być białe, drugie czarne. Nie należy podawać wśród jednego obiadu czy kolacyi dwóch zbliżonych do siebie potraw n. p. jako jarzynę tej, która była już raz w zupie, w garnirunku lub też w sałacie. Również nie podaje się kompotów, z tych samych owoców, których smak użyto do legominy i t. d.

„Menu“ na czysto męskie przyjęcia należy dobierać z potraw ostrzejszych, które są więcej w guście panów.

Na eleganckie przyjęcia spisuje się „menu“ na mniej lub więcej ozdobnych kartonach, które się kupuje w handlach z papierami i stawia oparte o kieliszki przed każdem nakryciem.

Takie „menu“ stanowi poniekąd przybranie stołu, a jest zarazem kierownikiem każdego z ucztujących, jak mają się zastosować ze swym apetytem, nie przekraczając jednocześnie zasad etykiety.

Eleganckie nakrycie stołu. Nakrycie stołu na przyjęciach wymaga wiele delikatnego smaku i gustu. Najpierwszym warunkiem jest obrus, który musi być śnieżnej białości i niewygnieciony, a przytem dość długi i szeroki, aby naokoło stołu spadał na 40—50 ctm. Stół sam powinien być conajmniej 120 ctm. szeroki, bo na wąskim nie ma miejsca na odpowiednią zastawę. Po rozpostarciu obrusa należy ustawić nakrycia na samym brzegu stołu w odstępach po 65—70 ctm. i to po jednym płaskim talerzu; (na zwykłe bezceremonialne przyjęcie dla zaoszczędzenia usługi, można odrazu stawiać po dwa, jeden na drugim). Obok talerzy, z prawej strony ustawia się srebrne podstawki na nóż, widelec i łyżkę. Przed podstawką maleńkie kryształowe solniczki i dwa wykłuwacze. Po lewej zaś stronie złożoną zgrabnie serwetę, do której można wetknąć chleb lub bułeczkę, albo ustawić z niej artystyczną figurę na talerzu i włożyć wiązankę świeżych kwiatów. Przed talerzami należy ustawić szklanki na piwo, o ile ma być podane i w kilku wielkościach kieliszki przeznaczone na różne gatunki wina. Do wina

MENU DU DINER

LE ....

Consommé aux tomates

Grzaneczki „Dyablotki“

Majonez z łososia

Filet „a la Wellington“

Poncz maraschinowy

Indyk nadziewany truflami

Sałata — Kompot

Karczochy faszerowane

Bombe plombière

Owoce — Deser

Czarna kawa



MENU

obiadu z dnia ....

Zupa „Ox-tail"

Karp „á la Chambord"

„Vol-au-vent" z pulard

Poncz rzymski

Cietrzewie — kwiczoły pieczone

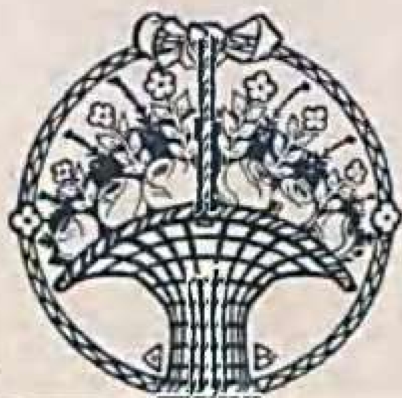
Sałata — kompot

Kalafiory „au gratin"

Lody „tutti-frutti"

Deser — owoce

Kawa



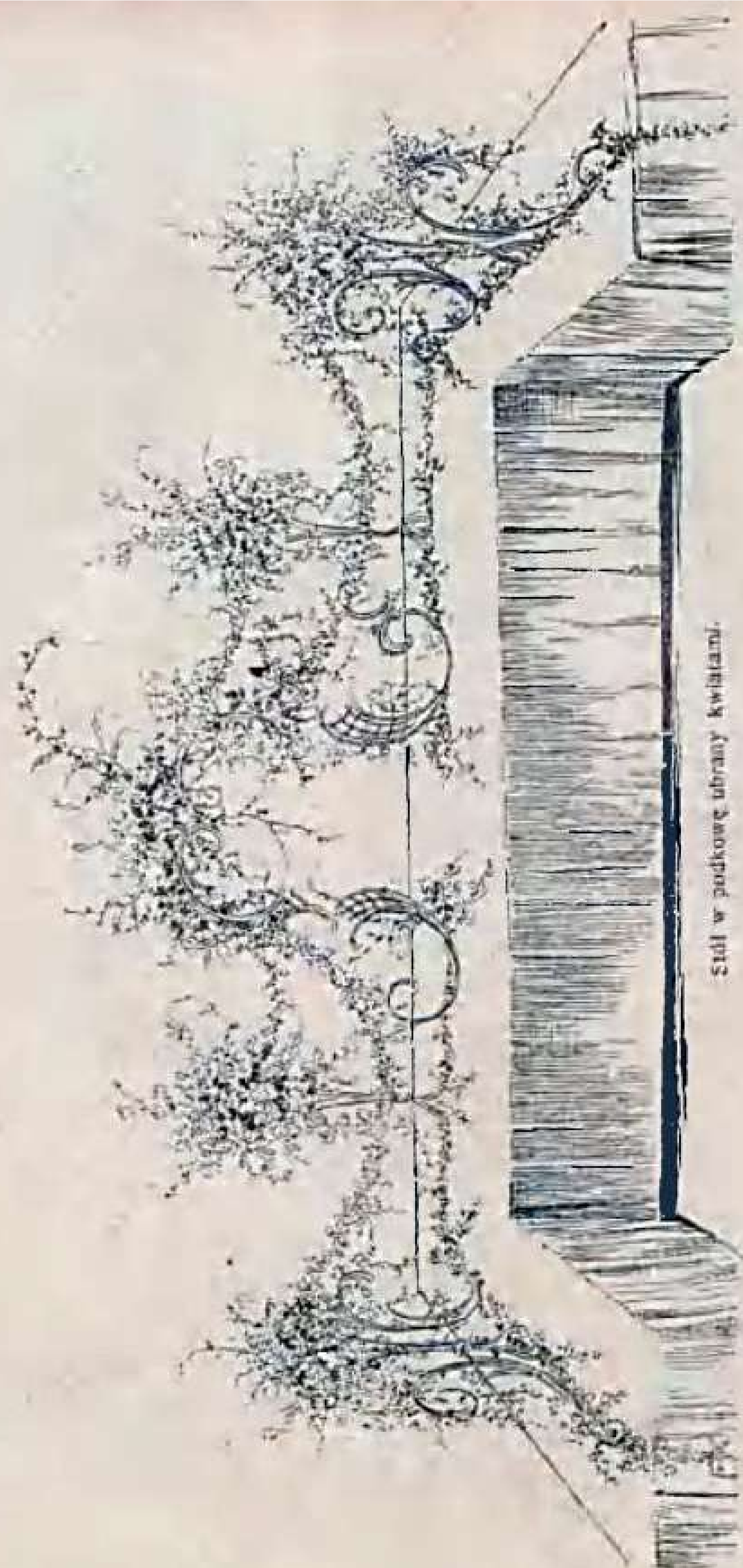


Przeładowane kwiatami ubranie.

reńskiego powinny być podane kieliszki ze szkła zielonego, które stanowią w całości nawet pewną ozdobę stołu. Po lewej stronie nakrycia, ustawić małe kompotowe talerzyki z łyżeczką. Sam środek stołu zajmować powinna najokazalsza ozdoba n. p. żardiniera z kwiatami, kosze z owocami itd. Po dwóch końcach postawić można również kwiaty, owoce na wysokich postumentach, torty i kandelabry. Salaterki z kompotami i sałatami, oraz serwisy do octu i oliwy mogą być ustawione tylko przy skromniejszych przyjęciach. Przy bardzo wykwintnych, wolne miejsca dekoruje się świeżemi kwiatami w najrozmaitszy sposób, który zależy już od artyzmu ogrodnika lub gustu pani domu. Oprócz kartonu ze spisanem litografowanem



Ubranie stołu kwiatami



Stół w podkowę ubrany kwiatami.

Menu

Consommé de nids d'hirondelles

Turbot de Dieppe sauce diplomates

Pièce de boeuf à la broche garnie à la Chartreuse

Poularde du Maus à la Talleyrand

Parfait de foie gras de Strassbourg

Selle de chevreuil flanquée de Mauviettes

Salade -- Compote

Truffes du Perigord farcies

Asperges en branches, sauce mousseline

Plombière aux fraises

Gâteau de mille feuilles

Dessert

Fruits

Obiad myśliwski Króla Alberta Saskiego w Schandau.

„menu", które się stawia oparte o kieliszki, na talerzu przed serwetą należy umieścić bilety zwykłe lub specyalne ozdobne, sprzedawane w sklepach z papierami — z wypisanem imieniem i nazwiskiem osób, które mają zająć miejsca.

Przy naznaczaniu miejsc, trzeba uważać na stanowisko i dostojeństwo oraz na sympatye osób, które mają obok siebie siedzieć.

Wszelkie przybory do stołu, naczynia do zmiany, sosy, sałaty, powinny być przygotowane i ustawione na boku na osobnym stole przykrytym białym obrusem, a służba ma je podawać we właściwym czasie.

Artystyczne składanie serwet.

Róg obfitości.

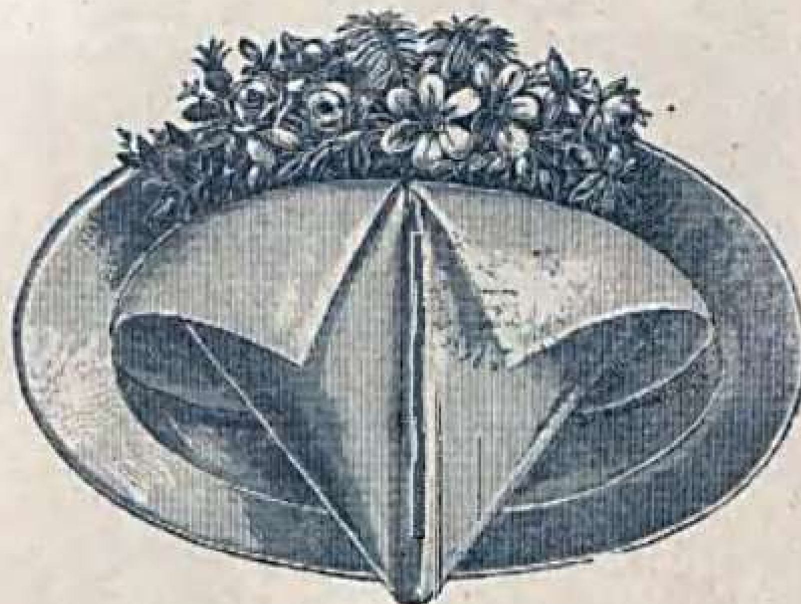


Fig. 1.

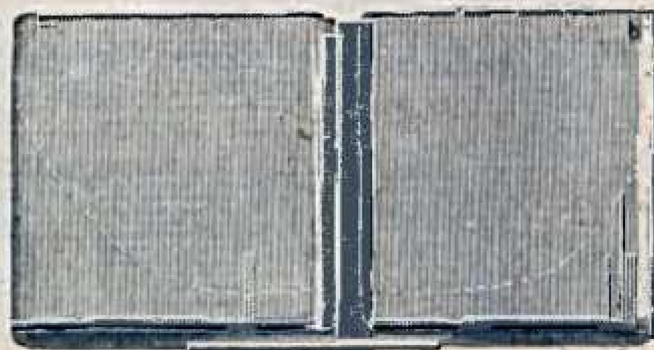


Fig. 2.

Złożyć dużą serwetę na wzdłuż we czworo. Następnie zawinąć do środka w ten sposób, że rąbkami łączą się z sobą fig. 2.

Oba rogi oznaczone lit. *a* i *b* i punktowane owalną linią tworzą na obu połów-

kach serwety trójkąty. Róg oznaczony literą *a* podgiąć pod spód silnie naciskając, tak samo róg z drugiej strony przedziału.

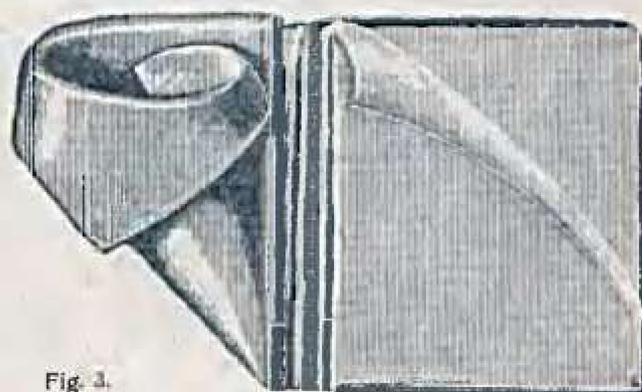


Fig. 3.

Róg oznaczony lit. *b* uchwycić w palce i zwijać ukośnie na dół w rodzaj lejka (fig. 3). W ten sam sposób zwinąć drugą stronę, obie ściany lejka złożyć szczelnie do siebie położywszy na talerzu i wetknąć w środek wiązankę z kwiatów lub bułeczkę.

Wten sam sposób złożywszy większą serwetę, można w niej podawać na półmisku kasztany i kartofle pieczone, jaja na miękko itd.

Gwiazda.



Fig. 1.

Rozpostartą zupełnie serwetę złożyć w ten sposób we czworo, żeby oba rąbki były na wierzchu.

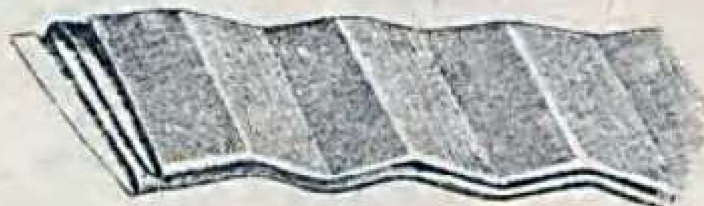


Fig. 2.

Tak złożoną załamać w 6 równych poprzecznych fałdów mocno naciskając.

Potem ją ustawić prostopadle, trzymając ręką jeden złożony koniec i odginać drugą ręką u góry trójkąciki wytworzone przez załamanie; jeden odchylać na dół, drugi do góry. Strona z rąbkami ma być u dołu. Częścią trzymaną w dłoni ustawić serwetę w formie podwójnego wachlarza na talerzu lub wstawić do szerokiej szklanki.



Fig. 3.

Podanie. Pani domu powinna przypilnować, aby jedzenie było podane w oznaczonej godzinie i nie za późno; zbyt długie wyczekiwanie psuje gościom dobry humor, gdy są głodni.

Śniadania podają się zwykle między 1—2 godz., obiady między 6—7-mą godz., a kolacye zależnie od czasu, w którym się goście na wieczór schodzą. Podczas balów kolacya bywa podawana zwykle później, między 12—1-szą.

Potrawy, zwłaszcza przy liczniejszych daniach, powinny możliwie szybko po sobie następować. Zbyt długie, parogodzinne siedzenie przy stole, działa nużąco.

Pani domu powinna również wcześniej służbę poinformować w jakim porządku potrawy mają być przynoszone z kuchni i od kogo mają zacząć podawać. Dziś jest już w zwyczaju, że rozpoczynając od najstarszych osób, lub najwyższych stanowiskiem, a na weselach od państwa młodych, podaje się półmiski gościom tak jak siedzą, po kolei, aby uniknąć wszelkiego zamieszania i niepokoju.



Klosz na owoce i kwiaty.

Na większych przyjęciach miejsce pierwsze i główne jest w pośrodku stołu, tam więc naprzeciwko siebie siadają gospo-

darz i gospodyni domu, mając po swej prawej i lewej stronie osoby najstarsze wiekiem i stanowiskiem.

Gospodarz domu nie powinien zajmować miejsca, aż wszyscy goście są zainstalowani, a przez cały czas przyjęcia powinien baczną zwracać uwagę na swych gości, aby im niczego nie brakło.

Pani domu zaś wydawszy przedtem dokładne wskazówki, sama powinna siedzieć przy stole wesoła i uśmiechnięta i conajwyżej dawać służbie oczami znaki, gdy tego zajdzie potrzeba. Wszelkie jej zbytnie wstawanie od stołu i zajmowanie się podawaniem, nieprzyjemnie działa na gości.

Służba czysto ubrana, męska we frakach i białych rękawiczkach, kobieca w czarnem ubraniu i eleganckim białym fartuszku, powinna cicho chodzić i tak lekko zbierać talerze, aby hałasu nie było. Półmiski należy obnosić po dwa razy, a przy każdej potrawie rozlewać odpowiednie wino. Jeśli się podaje naraz dwa gatunki wina, służba trzymając obie butelki w rękach powinna się pytać każdego gościa, podając nazwę, które ma nalać.

Czarna kawa po obiedzie lub kolacyi podaje się zwykle w salonie i w męskich pokojach, a to ze względu, by panowie mogli swobodnie palić. Roznosi się ją na tacy nalaną w małe filiżaneczki, lub stawia z całym serwisem przed panią domu, a osobno kieliszki do likieru i koniaku.

Wina i napoje. Przy skromnych przyjęciach można podawać piwo i wino lekkie, nalane w karafki i postawione na stole, lub z flaszek wina austryackie, węgierskie albo francuskie. Na wystawnych ucztach, festynach i przyjęciach, piwnica musi iść w parze z kuchnią, a każde podanie ma swoje odpowiednie wino.

Przed zasiądnięciem do stołu obnosi się wódki i kanapki. Przy śniadaniach szczególniej zimnych można podawać piwo, porter angielski lub pale-ale.

Z win następują tak przy śniadaniach jako też i obiadach, lub kolacyach do wyboru wedle gustu:

Przy ostrygach	Białe reńskie, lub białe burgundzkie.
Po zupie	Wina hiszpańskie: Marsala Madeira sec lub vieux, Xeres d'or Porto vieux.
Przy rybach	Wina białe francuskie: Chablis, Sauterne, Medoc, Chateau-Lafite.
Przy pieczonem mięsie .	Wina francuskie: Bordeaux lub lekkkie węgierskie.
Razem z ponczem mrożonym	Wina francuskie: Latour Blanche lub Chateau d'Yquem.
Przy pieczystem aż do deseru	Wina szampańskie.
Przy deserze	Stary Tokaj, Maślacz, Lacrimae Christi, Malaga vieux, Alicante vieux, stare miody.

Wino powinno być wcześniej przygotowane, a bezpośrednio przed podaniem otworzone i ustawione na stole. Wyjątek stanowi wino szampańskie, które musi stać w lodzie zamrożone na boku, a otwiera się przed samem rozlewaniem w kieliszki. Próżne butelki na stole należy natychmiast nowemi zastąpić. Ważna jest bardzo temperatura wina, która stanowi o jego smaku i tak:

Wina reńskie powinny być bardzo zimne.
Francuskie białe również zimne.
Wina czerwone muszą mieć około 18° R.
Inne stare węgierskie i hiszpańskie 10—11° R.
Szampańskie podają się zamrożone w lodzie.



Garnitur szkła „Baccarat" najwykwintne przyjęcia.



ROZDZIAŁ VI.

Zupy.

Zupy mięsne.

1. Rosół z wołowiny. Najlepsze mięso na rosół jest krzyżowa z kwiatkiem od ogona, lub mięso od przodu żebrowe przy kości. Krzyżówka powina być ucięta na krótko, aby był ładny, gruby kawałek. Mięso przed nastawianiem rosołu należy dobrze zbić pałką, aby nie było twarde, opłukać i obmyć w wodzie zimnej, ale nie moczyć, bo woda soki najlepsze wyciąga, a włożywszy do garnka kamiennego, bo rosół z niego najsmaczniejszy, zalać zimną wodą. Proporcya — na funt mięsa trochę więcej jak litr wody. Trzeba bowiem liczyć na wygotowanie, a nie dobrze jest później wody dolewać, gdyż rosół traci na smaku. Jeżeli mięso jest czyste bez dokładki, należy dodać ze dwie kostki kruche lub ze szpikiem. Gdy się zagotuje i szumowiny na wierzch wystąpią, należy je starannie zebrać łyżką druszlakową. Gdy szumowiny przestaną się już pokazywać, trzeba rosół posolić do smaku, włożyć obraną włoszczyznę jako to: jedną dużą lub dwie mniejsze marchewki, pietruszkę, kawałek selera, pora, pół większej lub jedną mniejszą cebulę, wprzód w piecu upieczoną, a na godzinę przed wydaniem pół główki kapusty włoskiej. Garnek nakryć pokrywką i gotować rosół na wolnym ogniu, aby tylko mrugał przez 3 godziny. Przed wydaniem na kwadrans, odstawić na bok i zalać dwoma łyżkami zimnej wody, aby się ustał i sklarował i zebrać z wierzchu zbytni tłuszcz, jeśli mięso było bardzo tłuste. Dla nadania rosołowi ładnego złotego koloru, zwykle robi się tak zwane rumiane. Kawałeczek wątroby wołowej pokrajać w kostkę, trochę cebuli poszatkowanej, marchwi, pietruszki pokrajanej w plastry, udusić w małym rądelku na maśle, tak długo, aż się dobrze zrumieni, poczem zalać rosołem, a gdy się podgotuje wlać do dalszego wygotowania do garnka. Przed podaniem rosół przecedzić do wazy przez gęste sitko, dodać trochę drobnej posiekanej pietruszki zielonej lub kopru i podać z czem kto lubi. (Patrz dodatki do zup).

2. Rosół Consommé. Jestto bardzo tęgi rosół, który gotuje się tak samo jak poprzedni, a oprócz mięsa wołowego, dodaje się kawałek cielęciny wprzód sparzonej wrzącą wodą, podróbka z drobiu lub kawałek kury, kawałeczek bulionu, albo łyżeczkę extraktu Liebiga. Bulion należy włożyć godzinę przed podaniem do rosołu, aby się razem nagotował, przez co traci zapach kleisty bulionu, a nabiera smaku świeżości. Rosół taki po zebraniu wszystkiego tłuszczu i sklarowaniu, przecedzić przez gęste sitko; podaje się zwykle w filiżankach na śniadanie z pasztecikami.

3. Consommé royal. Jestto powyższy rosół consommé, tylko z następującym dodatkiem: Licząc na 6 osób, wziąć 4 żółtka i dwa całe jaja, ubić je mocno z kwaterką śmietanki słodkiej. Dodać soli, szczyptę gałki muszkatułowej i wlać tę masę w foremkę blaszaną wysmarowaną masłem, wstawić w rądel z kipiącą wodą i gotować na parze pod przykryciem $^3/_4$ godziny. Po ugotowaniu i ostudzeniu, wyjąć z foremki, pokrajać w paski lub w plasterki, włożyć w wazę i zalać przygotowanym Consomme. Dodać także osobno przygotowane knelki z drobiu. (Patrz dodatki do zup). Rosół ten podaje się przy wykwintnych obiadach.

Rosół w najszybszy sposób z kostek Maggiego. Chcąc zaoszczędzić sobie trudu i paru godzin czasu, potrzebnego na gotowanie rosołu z mięsa, oraz na opale, najlepiej jest używać rosołowych kostek Maggiego (Maggis Rindsuppewürfel). Jest to rosół zgęszczony do suchości, przygotowany dla łatwiejszego dawkowania w postaci kostek (kostka na 1 os.) z dodatkiem odpowiedniej ilości soli i korzeni. Jest on bardzo tani, gdyż kostka na talerz ($^1/_4$) litra kosztuje tylko 5 hal. Każda kostka zapakowana apetycznie w brunatny papier pergaminowy i zaopatrzona na opasce w napis „MAGGI" i markę ochronną „krzyż w gwieździe" jako znak prawdziwości, wydaje natychmiast przez polanie wrzącą wodą gotowy rosół o wybornym smaku i ładnym klarownym kolorze; można go według upodobania zużyć jako bulion do picia (dla chorych z jajem) lub zasypać kaszką, ryżem, podać z kluseczkami albo lanem ciastem. Rosół z kostek Maggiego przedstawia jeszcze tę dogodność, że

może być każdej chwili świeżo sporządzony, nie traci więc na smaku i aromacie i nie kwaśnieje, tak jak to ma miejsce przy dłuższem przechowywaniu rosołu zwykłego, gotowanego z mięsa. Używać go można również jako smak do różnych zup. Maggiego kostki są prawdziwem dobrodziejstwem zwłaszcza dla kawalerów, turystów, kobiet zajętych w biurach i fabrykach.

5. **Zupa z drobiu (a la Reine).** Ugotować rosół zwykłym sposobem z kury, z dodaniem kości wołowych. Gotować tak długo, aż mięso odejdzie od kości. Potem poobierać je i posiekać. Osobno rozgotować miękko ¼ funta ryżu sparzonego przedtem, utłuc w moździerzu z mięsem kury, przefasować przez sito przelewając rosołem, a wkońcu przetarte zaprawić trzema żółtkami utartemi z łyżką młodego masła uważając, aby się nie zważyły i zaciągnąć rosół na wolnym ogniu. Podaje się do tej zupy grzanki lub knelki z drobiu. (Patrz dodatki do zup).

6. **Rosół z kury lub cielęciny (dla chorych).** Gotuje się z temi samemi dodatkami co zwykły rosół, z tą różnicą, że cielęcinę trzeba wprzód sparzyć, t. j. zagotować raz i wodę odlać, bo inaczej rosół będzie biały, oraz że gotuje się znacznie krócej jak mięso wołowe; trzeba gotować z cielęciny 1½ godziny, a z kury 2 do 2½ godz. uważając, aby się tak jedno jak drugie nie rozgotowało, bo zwykle z pozostałego mięsa robi się potrawka.

7. **Rosół specyalnie dla chorych.** Dla bardzo ciężko chorych i osłabionych, gotuje się bardzo essencyonalny rosół w następujący sposób: 2 f. polędwicy lub pierwszej krzyżowej (biodrowej) oczyścić starannie z łoju, obmyć w wodzie, pokrajać w kostkę i wraz z włoszczyzną w talarki pokrajaną (bez cebuli) włożyć do dużego słoja, zalać zimną wodą tyle, aby tylko mięso przykryła i zawiązać jak na kompoty pęcherzem. Niech tak postoi przez noc w chłodnem miejscu, aby woda wszystkie soki z mięsa wyciągnęła. Rano wstawić słoik do garnka z sianem, zalać zimną wodą do pełna i gotować przez 3 godziny. Gdy przestygnie wyjąć słoik, otworzyć, zlać rosół przez sitko, posolić, a gdy się ustoi, podać choremu zagrzany w filiżance.

8. **Bulion z jajem.** Do lekkiego rosołu ugotowanego z kości, wrzucić kawałek bulionu i gotować 15—20 minut, aby zatracił nieprzyjemny zapach kleju. Jeśli nie ma rosołu w domu, można go ugotować na wodzie, jednak trzeba dodać pół łyżki świeżego masła. Na wydaniu wpuścić całe jajko, a gdy się białko zetnie, ostrożnie wyjąć łyżką druszlakową do filiżanki i zalać przecedzonym bulionem.

9. **Rosół na prędce z extraktów.** Chcąc mieć na prędce rosół, a nie mając gotowego smaku z kości, na pół litra wody kipiącej wrzucić ćwierć łyżki masła deserowego, ćwierć łyżeczki od kawy extraktu Liebiga i 20—25 kropli przyprawy Maggiego. Zasypać można kaszką krakowską, grysikiem lub zrobić lane ciasto, albo kluski francuskie. Rosół taki jest bardzo smaczny i w 10 minut gotowy.

10. **Zupa z cielęciny i ryżu.** Nastawić kości cielęce: jak kolana i odpadki od pieczeni, wprzód sparzone wrzącą wodą, potem zalać zimną wodą, dać dużo włoszczyzny, parę ziarnek pieprzu, szczyptę gałki muszkatułowej i jeden listek bobkowy. Osobno ugotować na miękko ¼ f. ryżu przedtem sparzonego. Gdy rosół dostatecznie nagotowany, obrać mięso z kości, utłuc na miazgę z ryżem i przefasować przez sito, rozprowadzając rosołem. Przed wydaniem zaprawić trzema żółtkami rozbitemi w pół kwarcie mleka, ale nie gotować, by się żółtka nie zważyły. Podać do tej zupy grzanki lub makaron włoski ugotowany w wodzie i pokrajany w kawałki.

11. **Zupa rumiana z jarzynami (Julienne).** Ugotować rosół jak zwykle (można z mniejszej ilości mięsa). Osobno poszatkować drobną jedną marchew, dwie pietruszki, jedną kalarepę, pół selera i dusić na maśle, dolewając po trochu rosołu aż się jarzyna lekko zrumieni i będzie miękka. Potem dodać pół główki włoskiej kapusty drobno poszatkowanej, trochę grochu zielonego, kawałek kalafiora odparzonego i podzielonego na cząstki, oraz kilkanaście główeczek kapusty brukselki. Zalać tę wszystką jarzynę rosołem i gotować tak długo aż będzie miękka. Gdy gotowe zlać do wazy wraz z resztą rosołu.

12. **Zupa jarzynowa (purée).** Nastawić różnego rodzaju jarzynki w rądlu, a osobno smak na kościach, jak zwykle. Gdy jarzyny miękkie a smak nagotowany, przefasować je przez sito, przelewając rosołem z kości. Zrobić zaprażkę z łyżki masła i pół łyżki mąki i zaciągnąć nią zupę na ogniu. Osobno podać grzanki i utarty parmezan.

13. **Krupnik polski.** Nastawić kości i gorsze kawałki mięsa jak zwykle na rosół, wrzucić parę korzeni grzybków i kilka dużych fasoli. Osobno ugotować w kamiennym garnuszku ¼ funta krupek perłowych lub kaszy orkiszowej, zalewając po trochu pozłotą z rosołu, aby się dobrze rozkleiły. Gdy już krupki miękkie i dobrze rozklejone, dodać pół łyżki masła, rozetrzeć mocno łyżką, zalać rosołem, rozkłucić i zagotować. Na wydaniu wsypać do wazy drobno posiekanej zielonej pietruszki, a lepsze kawałki mięsa pokrajać w kostkę. Kto lubi, można dać trochę poszatkowanej jarzyny i uduszonej w maśle, oraz kilka pokrajanych w kostkę i ugotowanych kartofli.

14. **Krupnik z podróbkami.** Nastawić jak powyżej kości i gorsze części obkrojonego mięsa, oraz podróbka z drobiu kur, kaczek lub gęsi. Po rozbiciu rosołu z krupkami w powyższy sposób, podróbka pokrajać w paski i wrzucić do wazy. Jeśli ma być essencyonalniejszy, można rozbić dwa żółtka, zalać gorącym krupnikiem i dodać łyżeczkę przyprawy Maggiego.

15. **Kleik dla chorych.** Kleik można gotować z trzech rodzajów kaszy, t. j. z perłowej, orkiszowej i owsianej, oraz z ryżu. Pół litra takiej kaszy lub ryżu, sparzyć wrzącą wodą i gotować w kamiennym garnku (w innym przypala się łatwo) zalawszy tyle wody, aby krupki dobrze przykryła. Po zagotowaniu dać pół łyżki masła i często mięszać, aby nie przywarły do spodu. Na wierzchu osadzać się będzie gęsty klej, który należy cągle zbierać do osobnego naczynia, bo to jest najposilniejszy kleik dla chorych. Gdy się klej przestanie osadzać, a kasza już całkiem miękka, rozbić jeszcze dobrze kłutewką, dolewając po trochu rosołu; przecedzić przez sito, wlać do poprzednio zbieranego kleju, posolić do smaku i rozbić jeszcze raz nie gotując już wcale z łyżeczką deserowego masła.

16. **Ragout z drobiu.** Pół kury, podróbka z drobiu, funt cielęciny lub golonki i kość wołową ze szpikiem, nastawić jak zwykle z jarzynami na rosół. Gdy rosół nagotowany, obrać wszystko mięso z kości, utłuc w moździerzu na masę z ryżem (¼ f. ugotować z masłem na miękko) i przefasować przez sito, dodawszy do tej masy szpik z kości wołowej. Rozprowadzić ją następnie rosołem i zagotować. Do wazy wrzucić pokrajane w paski podróbka z drobiu, na drobne cząstki rozebraną i ugotowaną ćwiartkę kalafiora, kilka pieczarek poszatkowanych i uduszonych w maśle, oraz trochę małych pulpecików ze szpiku. (Patrz dodatki do zup).

17. **Zupa francuska z parmezanem.** Ugotować rosół z mięsa zwykłym sposobem. Przed wydaniem do wazy, włożyć cztery łyżki młodego ugotowanego groszku, cztery łyżki ryżu ugotowanego na sypko, oraz następujące pulpety: Kawałek cielęciny lub piersi z kury, jedną rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę utrzeć na masę w maszynce od siekania mięsa, dodać łyżkę masła rakowego i dusić na wolnym ogniu pół godziny. Gdy przestygnie, posolić, wbić dwa żółtka surowe, wymieszać dobrze i robić z tej masy podłużne lub okrągłe małe pulpeciki tarzając je w mące. Ugotować pulpety na wodzie, a gdy wypłyną co jest dowodem, że ugotowane, wyjąć łyżką druszlakową do wazy i zalać wszystko rosołem. Na stół podać osobno utarty parmezan.

18. **Sposób kwaszenia barszczu z buraków.** Sześć większych lub 10 mniejszych buraków ćwikłowych oskrobać i opłukać, pokrajać w drobne kawałki, a włożywszy w drewniane lub gliniane naczynie, zalać przegotowaną letnią wodą. Na wierzch dać kawałek żytniego kwaśnego chleba i postawić w ciepłem miejscu nad kuchnią. Po czterech dniach powinien być już barszcz kwaśny do użycia. Jeśli się pleśń na wierzchu utworzy, należy takową zebrać, wyrzucić rozmoknięty chleb i zamięszać dobrze od spodu. Taki barszcz trzymany w chłodnem miejscu, można przechowywać dłuższy czas zupełnie świeży, ale trzeba go, gdy dobrze kwaśny, zlać czysty w butelki lub słoje i zawiązać papierem pergaminowym. Barszcz powinien być zawsze w domu, gdy jeden się kończy, zaraz świeży zakwasić.

19. **Barszcz czysty w filiżankach.** Nastawić rosół jak zwykle na kościach z kawałkiem świeżej wieprzowiny, głowizny lub szpondra (½ f.). Oprócz włoszczyzny dać parę grzybów suszonych i 2 większe lub 3 mniejsze buraki. Smaku tego jednak trzeba nastawić o połowę mniej niż rosołu, ponieważ rozpuszcza się barszczem. Gdy buraki już miękkie, wyjąć je, a rosół przecedzić i zalać do smaku kwasem burakowym; buraki zaś poszatkować w cienki makaron, wrzucić do barszczu i raz tylko zagotować, bo długo gotowany straci kolor i będzie cierpki. Jeżeli ma mało słodyczy, dodać trochę cukru, wlać łyżeczkę przyprawy Maggiego i podać czysty w filiżankach. Osobno

podaje się paszteciki w francuskiem cieście, w naleśnikach lub pierogi ruskie (patrz dodatki do zup).

20. **Barszcz polski z uszkami.** Tak samo zrobiony barszcz jak poprzedni podaje się jako zupę na talerzach. Do wazy dać ugotowaną w rosole wieprzowinę pokrajaną w kostkę, kiełbaski lub kawałek kiełbasy pokrajanej w talarki i uszka z mięsem (patrz dodatki do zup). Barszcz wlać do wazy razem z poszatkowanemi burakami. Kto chce oszczędniejszy barszcz zrobić zamiast tych dodatków, zasypać go tylko kaszką krakowską zatartą jajem, lub dać fasolkę ugotowaną albo kartofle całe lub tłuczone.

21. **Barszcz zabielany** (patrz w zupach postnych).

22. **Barszcz ukraiński.** Nastawić rosół na kościach; pół ft. szpondra wieprzowego, kilka grzybów suchych, parę buraków ćwikłowych i jarzyn jak zwykle. Ugotować osobno trochę fasolki perłowej, lub jeżeli to w lecie, to szparagowej świeżej, drobno pokrajanej, pół główki uszatkowanej kapusty włoskiej; osobno udusić w maśle z 5 pomidorów świeżych i przetrzeć je przez sito. Gdy rosół ugotowany, a jarzyny miękkie, zlać wszystko razem, jarzyny, smak z pomidorów, poszatkowane buraki i zalać rosołem i barszczem do smaku. Kawałek świeżej słoniny usiekać z nacinką pietruszki i zielonym koprem, pół cebuli utrzeć na tarku, rozetrzeć łyżką tę masę i zagotować z barszczem. Do wazy wrzucić pokrajaną w kostkę wieprzowinę, kawałek kiełbasy w plasterki, można dać także parę jaj ugotowanych na twardo i podzielonych na cząstki. Barszcz ten jest wyborny, nauczyłam się go na Ukrainie.

23. **Barszcz z przodków zajęczych.** Gdy się ma w domu przodki zajęcze, bardzo dobrze można takowe zużytkować. Nastawić je wraz z płuckami i wątróbką, posolić, dodać dwie pieczone cebule, dużo włoszczyzny, parę ziarnek pieprzu angielskiego, jeden listek bobkowy i kilka suchych grzybów.

Gdy smak ugotowany, zalać go barszczem żytnim do smaku. Pół łyżki masła zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić barszczem i zagotować. Grzybki pokrajać w paski, zarówno jak i lepsze kawałki zająca i dać do wazy. Do tego barszczu podają się kartofle całe, polane słoniną.

24. **Sposób kwaszenia barszczu żytniego.** Litr mąki razowej żytniej lub dwie grysu żytniego, zaparzyć kipiącą wodą na gęsto i postawić w ciepłem miejscu na 48 godzin. Gdy zacznie fermentować i ciasto rośnie do góry, zalać go zimną wodą i zostawić tak długo, aż się zupełnie sklaruje. Potem postawić w zimnie i czerpać wierzchem, aby nie zmącić, ile razy potrzeba. Taki barszcz jest bardzo smaczny i zdrowy, a może zastąpić barszcz burakowy gdy go niema, a tylko do gotowania trzeba dodać świeże buraki, aby był różowy.

25. **Kapuśniak.** Nastawić funt dobrej jędrnej kapusty kiszonej, nalać wodą tyle ile potrzeba, dać kawałek rury ze szpikiem, ½ f. wieprzowiny, głowizny lub szpondra, albo ogon wieprzowy, włoszczyzny i cebuli jak zwykle i kilka grzybów suchych. Gdy mięso ugotowane, wyjąć go, pokrajać w kawałki, grzyby poszatkować i dać do wazy — resztę jarzyny odrzucić, a zupę zaprawić. Kawałek słoniny pokrajać w drobną kostkę, usmażyć z połową usiekanej cebuli i łyżką mąki na rumiano, zalać zaprażkę kapuśniakiem i zagotować. Dla złagodzenia kwasu dać kawałek cukru. Można jeżeli kto chce pokrajać jeszcze do zupy kiełbaski lub kiełbasę w talarki.

26. **Zupa z dziczyzny (myśliwska).** Na tę zupę używa się wszystkich przodków i udek zajęczych lub sarnich, a także cietrzewi. Jeden cietrzew, lub dwa przodki zajęcze, albo kawałek sarniny pokrajać w kawałki i dusić w rądlu z masłem i cebulą. Dodać dużo włoszczyzny, korzeni i zakrapiać wodą, aby się nie przypaliło. Gdy mięso miękkie, obrać czysto z kości, usiekać na maszynce od mięsa i przefasować przez sito. Kości zaś włożyć napowrót do rądla i wygotować z pozostałą włoszczyzną potem rozprowadzić przefasowane mięso tym rosołem, zrobić zaprażkę rumianą z łyżki masła i łyżki mąki, zalać rosołem, dodać pół szklanki białego wina i zagotować wszystko razem. Nakoniec rozbić trzy żółtka z kwaterką śmietanki i zalać wrzącą zupą, ale już nie gotować, tylko dać prosto do wazy. Osobno podać grzanki.

27. **Zupa żółwiowa.** U nas bardzo rzadko dostać można żywego żółwia, zresztą pozostawiam kucharzom uciechę obcinania mu nad ogniem głowy i nóg i spuszczania krwi. W handlach za to dostać można w puszkach konserwę z żółwia, z której w ten sposób robi się zupa: Ugotować rosół z mięsa z korzeniami, dodawszy trochę bulionu lub ekstraktu Liebiga, rozpuścić w nim galaretę będącą w puszce, mięso pokrajać w paseczki, wrzucić kilka pieczarek poszatkowanych i uduszo-

nych w maśle, wlać kieliszek madery i zagotować razem z zaprażką rumianą, z łyżki masła i pół łyżki mąki kartoflanej. i wydać na stół.

28. **Zupa z główki cielęcej („à la tortue").** Ugotować razem 2 f. mięsa i całą oczyszczoną główkę cielęcą ze skórką. Główkę najpierw trzeba włożyć osobno do rosołu, dodać jarzyny, wsypać trochę korzeni i parę pieczarek. Gdy mięso i główka miękkie, rosół trzeba przecedzić, dodać do niego trochę bulionu lub ekstraktu Liebiega, aby był esencyonalny, trochę papryki, kieliszek madery i zagotować raz jeden z zaprażką z łyżki masła i łyżki mąki kartoflanej. Tłuściejsze kawałki główki ze skórką pokrajać w kostkę, ozorek obciągnąć ze skóry i pokrajać w paski, a pieczarki poszatkować i wrzucić na wydaniu do zupy. Zupa ta zarówno jak i żółwiowa podaje się przy wykwintnych obiadach z knedelkami z drobiu.

29. **Zupa wątrobiana.** Pokrajać małą wątróbkę cielęcą w plasterki i udusić bez soli (od soli wątroba twardnieje) w rynce kamiennej z dwoma cebulami, jarzyną i słoniną pokrajaną w plastry, często skrapiając rosołem, aby się nie przypaliła. Gdy już miękka i rumiana, zemleć ją na maszynce od mięsa wraz z jarzynami, przefasować przez sito, rozebrać lekkim rosołem z kości i zaciągnąć 3-ma żółtkami. Na wydaniu posolić i podać z grzankami.

30. **Zupa barania.** Nastawić rosół na kościach i na baraninie, którą następnego dnia można użyć na potrawkę. Baraninę natrzeć dobrze czosnkiem, dać dużo włoszczyzny i cebulę pieczoną. Osobno udusić na maśle trochę uszatkowanych jarzyn i łyżkę zielonego groszku. Gdy rosół nagotowany i przecedzony, zaprawić go lekką rumianą zaprażką, wrzucić kilka w kostkę pokrajanych i ugotowanych kartofli, uduszoną jarzynkę i kawałek baraniny również w kostkę pokrajanej.

31. **Zupa szparagowa.** Na 6 osób wziąć pół kopy szparagów, oskrobać z łupki, sparzyć i ugotować w słonej wodzie z dodaniem paru kawałeczków cukru. Gdy miękkie, odciąć główki i wrzucić do wazy, resztę przefasować przez sito i rozprowadziwszy lekkim rosołem, zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i łyżki mąki i zaciągnąć czterema żółtkami, lub podprawić pół litrem słodkiej śmietanki. Podać z grzankami.

32. **Zupa kalafiorowa.** Jeden duży lub dwa mniejsze kalafiory ugotować w słonej wodzie. Kilka drobnych ładnych cząstek wrzucić do wazy, resztę przefasować przez sito, rozprowadzić lekkim rosołem i zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i łyżki mąki. Można dać do wazy 3—4 żółtka z śmietanką rozbitych i wrzucić kilka pokrajanych i uduszonych pieczarek. Podać z grzankami.

33. **Zupa z kalarepy.** 6—10 kalarepek niełykowatych pokrajać na kawałki, sparzyć wrzącą wodą i gotować do miękkości. Potem przefasować je przez sito, rozprowadzić rosołem z kości wprzód ugotowanym, zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i łyżki mąki, a na wydaniu zaciągnąć ją 3-ma żółtkami. rozbitemi z ¼ litrem słodkiej śmietanki.

34. **Zupa z kapusty brukselki.** Nastawić pół funta wędzonki z włoszczyzną i litr kapusty brukselki oczyszczonej z listków wierzchnich. Gdy kapusta i wędzonka ugotowane, pokrajać ostatnią w kostkę, a 20—25 główek kapusty wrzucić do wazy. Resztę kapusty przefasować przez sito, rozprowadzić smakiem, w którym się gotowała i zaprawić łyżką mąki zasmażonej na słoninie.

35. **Zupa grochowa.** Pół funta grochu omielanego, nastawić w kamiennem naczyniu, aby się rozgotował na masę. Kawałek wędzonki lub świeżej wieprzowiny, postawić osobno z włoszczyzną na smak. Gdy groch rozgotowany, rozkłucić go dobrze i przetrzeć przez sito, rozrabiając smakiem z wędzonki. Zaprawić zupę pół łyżką mąki zasmażoną ze słoniną, a do wazy wrzucić pokrajaną w kostkę wędzonkę, osobno podać grzanki z chleba.

36. **Zupa z groszku zielonego.** Kwartę młodego groszku ugotować w słonej wodzie, przefasować wraz ze smakiem przez sito, rozprowadzić lekkim rosołem, zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i pół łyżki mąki, dodać szczyptę cukru, posolić i rozkłucić z 3-ma żółtkami i kwaterką śmietanki. Podać z grzankami lub małemi ptysiami (patrz dodatki do zup).

37. **Zupa z białej fasoli.** Robi się tak samo jak zupa grochowa zwykła.

38. **Zupa z włoskiej kapusty.** Dwie większe lub trzy mniejsze główki kapusty, obrawszy z listków wierzchnich sparzyć, pokrajać na małe cząstki i ugotować na rosole. Gdy miękka wrzucić do wazy, dolać rosołu, który gotuje się jak zwykle z mięsa wołowego i podać osobno utarty parmezan.

39. **Liście szczawiowe na rosole.** Ugotować rosół z wołowiny jak zwykle i zagotować na nim sporą garść małych listków szczawiowych obranych, opłukanych i obsuszonych z wody. Osobno ugotować, licząc po jednem na osobę, jajka w koszulce (pochés), (patrz dodatki do zup) i ostrożnie łyżką druszlakową włożyć do wazy do wlanego już rosołu.

40. **Zupa chlebowa.** Ugotować rumiany rosół na odpadkach z mięsa i kości i podprawić zrumienioną zaprażką. Z żytniego chleba zrobić podłużne grzanki i ususzyć na maśle w piecu. Przed wydaniem na stół, wrzucić je do wazy i wpuścić na każdą osobę po jednem jajku w koszulce (pochés). Można także pokrajać ukośnie dwie pary kiełbasek.

41. **Zupa kminkowa.** Ugotować rosół na odpadkach mięsa i kości, wsypać do gotowania garść kminku, zaprawić zupę mocno rumianą zaprażką z łyżki masła i tyleż mąki. Podać je z grzankami, a do wazy można włożyć parę kiełbasek pokrajanych w talarki.

42. **Zupa cielęca.** Kości z cielęciny i różne gorsze kawałki mięsa nastawić z włoszczyzną. Gdy się z tego rosół ugotuje, zaciągnąć go zaprażką białą, z łyżki mąki i dużej łyżki masła, wcisnąć do smaku cytryny, dodać trochę skórki otartej na tarce i podać grzanki z bułki, lub ryż na sypko zgotowany.

43. **Zupa pieczarkowa.** 12—15 pieczarek oczyścić, opłukać i posiekać drobno z jedną cebulą, włożyć do rądla dodawszy łyżkę masła i dusić polewając po trochu rosołem. Osobno ugotować rosół na kościach ze szpikiem, gdy szpik już miękki i pieczarki uduszone, przefasować przez sito. Zupę zaprawić łyżką masła i łyżką mąki na rumiano, zagotować i podać do niej ser szwajcarski i grzanki z chleba.

45. **Zupa węgierska „goulasch".** Nastawić rosół na kawałku tłustej wołowiny i na kawałku cynadry wołowej, dać dużo jarzyn, cebuli i korzeni. Gdy mięso już miękkie, przecedzić ro-

sół i wrzucić kilkanaście kartofli w kostkę skrajanych, a wprzód odparzonych, aby się zgotowały, potem zrobić zaprażkę rumianą z cebulą, wsypać do niej papryki na koniec noża i zagotować z zupą. Mięso i cynadrę pokrajać w kostkę i wrzucić do wazy.

46. **Zupa angielska z ogonów wołowych (Ox-tail).** Zupę tę podaje się do wykwintnych obiadów. Dwa ogony wołowe oczyścić, sparzyć i nastawić na rosół dodając dużo włoszczyzny, korzeni, odrobinę kwiatu muszkatułowego i papryki. Gdy ogony zupełnie miękkie, wyjąć je i pokrajać w kawałki. Do przecedzonego rosołu z którego należy zebrać wszystką tłustość, wrzucić kawałek bulionu, zaprawić łyżką mąki kartoflanej rozkłuconej w zimnej wodzie, wlać kieliszek madery i razem zagotować. Oprócz pokrajanych ogonów do wazy dać kilka poszatkowanych pieczarek uduszonych w maśle i knelki z cielęciny lub drobiu. (Patrz dodatki do zup).

47. **Zupa neapolitańska.** Ugotować rosół na kościach i odpadkach mięsa. Łyżkę masła zasmażyć na biało z łyżką mąki i z 5-cioma deka utartego parmezanu, rozprowadzić rosołem i zagotować, a podając zaciągnąć 3-ma rozbitemi żółtkami. Osobno ugotować trochę makaronu włoskiego, drobno go pokrajać i wrzucić do wazy.

48. **Zupa włoska „Risotto".** Ugotować na rosole pół funta ryżu na sypko. Do rądla dać łyżkę masła, łyżkę mąki, 5 deka utartego parmezanu i zasmażyć na wolnym ogniu, żeby się zrumieniło, potem dodać 3—4 podduszone i przefasowane pomidory, wsypać ryż, wymieszać wszystko razem i podlewając po trochu rosołem dusić na wolnym ogniu. Na pół godziny przed podaniem zalać resztą rosołu i zaprawić pół litrem kwaśnej śmietany.

49. **Zupa włoska „Minestra".** Dużo jarzyn poszatkować, w lecie również fasolę szparagową, w zime zamiast zielonej dać łyżkę białej podgotowanej fasoli, parę grzybków i kilka kartofli w kostkę pokrajanych (należy je dać trochę później, aby się nie rozgotowały), wszystko to gotować razem na rosole do miękkości. Potem zalać resztą rosołu z kości, a do wazy włożyć kilka łyżek ryżu ugotowanego na sypko. Osobno podać tarty parmezan.

50. **Zupa rumfordzka.** 10 kartofli ugotować razem z kwaterką grochu suchego i przetrzeć przez sito. Osobno nastawić na sypko kwaterkę ryżu, pokrajać i udusić na maśle dwie marchewki, pół selera i jedną cebulę, a potem wszystko razem wymieszać, rozprowadzić rosołem ugotowanym na kościach wieprzowych i zagotować. Jeśli są kawałki mięsa, można je pokrajać w paski i dać do wazy.

51. **Zupa wiedeńska „Ritscher".** Gdy w domu są odpadki tłuszczu od szynki można je zużytkować na powyższą wcale smaczną zupę. Ćwierć litra grochu łupanego nastawić z kawałkami tłuszczu z szynki i rozgotowawszy do miękkości przefasować przez sito. Osobno ugotować na maśle pół na pół ryżu i krup perłowych — razem ćwierć litra. Zrobić zaprażkę białą z łyżki masła z łyżką mąki, rozprowadzić ją rosołem ugotowanym na kościach z szynki, dodać drobno posiekanej pietruszki i szczypiorku, wrzucić ugotowane krupki z ryżem i przefasowawszy groch wymieszać razem, zagotować i wlać do wazy. Można kto chce dodać kawałek pokrajanej kiełbasy.

52. **Zupa hiszpańska „Olla Potrida".** Pokrajać drobno kawałek słoniny, poszatkować różne jarzyny, cebulę posiekać i utrzeć kilka piórek czosnku, dodać 3 przefasowane pomidory lub łyżkę marmelady pomidorowej, wszystko to dusić na wolnym ogniu, dodawszy różne kawałki mięsa jakie są w domu. Im więcej gatunków mięsa, tem zupa smaczniejsza. Gdy to wszystko miękkie, zalać rosołem ugotowanym na pozostałych kościach i gotować jeszcze przez godzinę, poczem przecedzić przez sito; ładniejsze kawałki mięsa pokrajać w kostkę i dać do wazy.

53. **Zupa pomidorowa czysta.** Ugotować mocny rosół z wołowiny z dodatkiem kawałka cielęciny i jakich odpadków z drobiu. Osobno dusić na maśle funt pomidorów tak długo, aż się zupełnie rozgotują i czyste masło wystąpi. Potem przefasować pomidory, zalać rosołem, wlać szklankę białego wina, wszystko razem sklarować białkami i przecedzić do wazy. Do tej zupy podaje się grzanki cieniutko krajane z rogalków, w talarki, smarowane masłem i maczane w tartym parmezanie, a potem zrumienione w piecu; paszteciki francuskie lub groszek ptysiowy (patrz dodatki do zup).

54. **Zupa pomidorowa ze śmietaną.** Pomidory należy udusić jak powyżej i przefasować przelewając rosołem, który może być lżejszy, ugotowany z kości. Pół godziny przed wydaniem zaprawić zupę pół litrem śmietany kwaśnej rozbitej z małą łyżką mąki. Kto lubi, można dodać troszkę cukru do smaku. Do wazy dodać ryżu na sypko zgotowanego, lub osobno grzanki z bułki.

55. **Zupa cytrynowa.** Ugotować rosół na kościach najlepiej cielęcych, podprawić pół litrem kwaśnej śmietany z dodaniem dwóch żółtek i łyżki mąki, wcisnąć cytryny do smaku, wrzucić trochę skórki cytrynowej otartej na tarku i podać z ryżem lub z grzankami.

56. **Zupa szczawiowa.** Ugotować rosół na kościach i odpadkach mięsa. Dobre dwie garście szczawiu obrać z łodyg idących środkiem liścia, opłukać, wycisnąć i posiekać na surowo. Dać na masło, aby się udusił, i troszkę posolić, by koloru nie stracił. Gdy rosół gotów, zaprawić go pół litrem śmietany kwaśnej, rozbitej z łyżką mąki i zagotować razem z uduszonym szczawiem. Do tej zupy podają się jaja faszerowane w łupkach (patrz dodatki do zup), lub jaja na twardo obrane z łupiny i pokrajane w cząstki, licząc po jednem na osobę. Można zamiast jaj podać tylko grzanki.

57. **Zupa koprowa.** Robi się tak samo jak szczawiowa, tylko zamiast szczawiu udusić na maśle drobniutko posiekany koperek, którego jednak nie potrzeba parzyć, ale tylko w wodzie opłukać. Kto chce, może wbić 3 żółtka do wazy, a zupa będzie smaczniejsza. Podaje się z grzankami.

58. **Zupa ogórkowa.** Ugotować rosół na kościach i odpadkach mięsa. Trzy lub cztery ogórki kiszone obrać z łupy i pokrajać w cienkie talarki i gotować na rosole, dodawszy trochę masła. Gdy ogórki są już miękkie, wlać je do przecedzonego rosołu i podprawić zupę pół litrem śmietany rozbitej z łyżką mąki. Jeśli zupa za mało kwaśna, dolać do smaku kwasu ogórkowego.

59. **Zupa rumiana ze śmietaną.** Nastawić rosół na kościach i kawałku mięsa, które potem można użyć na pierożki lub farsz do pasztecików. Osobno zrobić mocne rumiane z żył i kawałka wątroby wołowej (patrz przepis przy rosole) Nr. 1. Rumiane

wlać do rosołu, udusić na maśle dużo szatkowanej jarzyny, gdy miękka i dobrze zarumieniona, rozpuścić rosołem, podgotować trochę i wlać do garnka do dalszego gotowania z mięsem. Potem rosół przecedzić i podprawić pół litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżką mąki, a gdy się zagotuje, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego. Do tej zupy można podać grzanki, małe ptysie lub paszteciki (patrz dodatki do zup).

60. **Zupa rakowa ze śmietaną.** 20 większych lub pół kopy mniejszych raków, wymyć szczotką w wodzie, wypłukać kilka razy, wrzucić do wrzącej wody dobrze osolonej, aby się długo nie męczyły i ugotować dodawszy wiązeczkę kopru. Nie powinny się gotować dłużej jak dziesięć minut, licząc od chwili zagotowania, poczem je odcedzić, smak zachować, a raki poobierać w ten sposób: Nożykiem poobcinać brzegi szyjek i kleszczy czyli nóżek i ostrożnie powyjmować ze środka mięso, aby się nie rozleciało. Z szyjek ściągnąć łatwo oddzielającą się górną część mięsa, pod którą jest czarna kiszeczka, tę wyjąć i wyrzucić, skorupki środkowe oderwać bez wnętrzności i zachować do nadziewania farszem, licząc po trzy na osobę, odrzuciwszy ze środka oczy i żółć, pozostawiając tłuszcz, który jest najsmaczniejszy, utłuc wraz z wszystkiemi drobnemi skorupkami na miazgę w moździerzu, którą potem smażyć w rądlu, dodawszy dużą łyżkę masła. Po pół godzinie takiego smażenia zalać tę masę smakiem, w którym się raki gotowały, a masło, które na wierzch będzie wypływać, zbierać ostrożnie łyżką i zlewać do filiżanki z zimną wodą. Gdy wszystko masło zebrane, postawić na zimnie, aby zastygło, a smak ze skorupek przecedzić przez gęste sitko lub płótno i gdy się ustoi, wlać ostrożnie do rosołu ugotowanego poprzednio z kości. Zaprawić pół litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżką mąki i zagotować. Nadziane skorupki (patrz dodatki do zup) i obrane nóżki i szyjki z raków włożyć do wazy, a masło rakowe dać na wierzch do zupy i lekko zamięszać. Jest to jedna z najsmaczniejszych zup — podaje się do wykwintnych obiadów.

61. **Zupa rakowa bez śmietany. (Bisque d'ecrevisses).** Zupa ta robi się jak poprzednia, z tą różnicą, że trzeba wziąć więcej raków; skorupek się nie nadziewa lecz razem z temi, które były obrane z mięsa, utłuc je w moździerzu i mocno zasmażyć na rumiano, poczem zalać smakiem z raków i wygotowawszy przecedzić. Połowę obranych szyjek i nóżek zastawić do wazy, a drugą połowę gorszych, mniejszych, utłuc z tartą bułką

w moździerzu, przefasować przez sito, rozprowadzić rosołem, który musi być bardzo mocny (trzeba dodać bulionu lub ekstraktu Liebiga), zaprawić z zaprażką rumianą z łyżki kopiatej mąki z łyżką masła i zagotować. Oprócz nóżek obranych do zupy podać osobno groszek ptysiowy (patrz dodatki do zup).

62. **Zupa z móżdżku.** Jeden mózg wołowy lub dwa cielęce, obrać z krwawych błon i rozdzielić na dwie części. Jedną zostawić na pulpety, drugą rozetrzeć na masę z łyżką masła, pół łyżką mąki i jedną bułką namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą. Osobno udusić na miękko trochę jarzyny i jedną cebulę, rozprowadzić móżdżek i jarzynę rosołem ugotowanym na kościach, przefasować przez sito i zaciągnąć zupę na ogniu trzema dobrze rozbitemi żółtkami. Do wazy wrzucić pulpety z drugiej połowy mózgu (p. dodatki do zup).

63. **Czarnina.** Robi się z podróbek i krwi gęsi, kaczek lub prosięcia. Przy zabijaniu tychże, trzeba krew spuścić do kamiennego naczynia a posoliwszy ją trochę, dobrze rozkłócić, aby się nie zsiadła. Nastawić rosół z kości wołowych, kawałka boczku lub głowizny wieprzowej, podróbki z gęsi lub kaczki, dużo włoszczyzny, cebuli i korzeni. Gdy rosół się nagotuje, przecedzić go, wlać do przestudzonego krew, dobrze rozbijając trzepaczką, dodać octu i cukru do smaku, aby zupa była słodko kwaskowata i raz jeszcze zagotować. Do wazy pokrajać mięso i podróbka w paski, oprócz tego podać osobno ugotowane na wodzie kluseczki z mąki pszennej lub łazanki. Kto lubi można dodać trochę suszonych śliwek ugotowanych wraz ze smakiem.

64. **Zacierki ze słoniną.** Gdy na obiad jest pieczyste lub pieczeń i nie ma kości ani odpadków z mięsa na zupę, można zrobić dla oszczędności zacierki ze słoniną. Zagnieść pół kwarty mąki jednem jajem i ciepłą wodą, ciasto to przesiekać nieregularnie, lub poskubać w palcach przesypując obficie mąką, aby się kawałki nie skleiły, z tej mąki bowiem po ugotowaniu robi się zupa zawiesista. Zasypać zacierki na kipiącą wodę ile jej ma być podane, a gdy wypłyną na wierzch, wlać do wazy, posolić do smaku i okrasić suto młodą zarumienioną słoniną

Zupy postne.

65. **Barszcz wigilijny.** Nastawić na smak dużo włoszczyzny, dwie pieczone cebule, 5 dkg. grzybów suszonych i kilka buraków ćwikłowych. Gdy smak nagotowany zalać go barszczem, wrzucić poszatkowane drobno buraki, zaprawić rumianą zaprażką z dużej łyżki masła z mąką, zagotować, posolić i dodać cukru do smaku. Do wazy włożyć osobno ugotowane na wodzie uszka z grzybków (patrz dodatki do zup).

66. **Barszcz zabielany.** Gotuje się jak poprzedni, tylko nie wymaga tyle grzybów, wystarczy dać kilka korzeni dla smaku. Po zaprawieniu zaprażką z masła i mąki, wlać pół litra kwaśnej śmietany i zagotować. Do wazy włożyć jaja faszerowane lub jaja na twardo pokrajane w cząstki. Można go również dla oszczędności podawać tylko z kartoflami całemi lub tłuczonemi, albo z fasolą.

67. **Kwasówka.** Nastawić kwas z kapusty kiszonej rozpuszczony z wodą, dać włoszczyzny jak zwykle i dużo grzybów suchych, które później poszatkować i wrzucić do wazy. Gdy się smak nagotuje zaprawić rumianą zaprażką z łyżki masła i mąki. Osobno ugotować dużej białej fasoli i podać razem.

68. **Żur.** Robi się z barszczu żytniego lub owsianego (patrz sposób kiszenia barszczu żytniego). Ukiszony barszcz żytni zamięszać łyżką od spodu, przecedzić razem z mąką przez rzadkie sito i zalać na kipiącą wodę, której powinno być o połowę mniej jak barszczu. Jeżeliby po ugotowaniu żur był za gęsty, lepiej potem rozpuścić go przegotowaną wodą. Do tego żuru można dać trochę poszatkowanych grzybów, lub zwykłego domowego sera pokruszonego w kawałki. Podaje się także z kartoflami. Jest to bardzo zdrowa i posilna zupa, stanowi podstawę pożywienia naszego ludu wiejskiego.

69. **Zupa z bułek (Panade).** Pięć bułek pokrajać, sparzyć dwoma litrami wody, włożyć dobrą łyżkę masła, trochę soli, zagotować razem i przetrzeć przez sitko. Następnie rozbić dobrze i zaciągnąć na ogniu z kwaterką śmietanki i 3-ma żółtkami.

70. **Zupa z bułek na wodzie.** Trzy lub cztery bułki pokrajać w paski i usmażyć na maśle, a potem ususzyć w piecu. Do

$^1/_2$ litra osolonej wody dodać łyżkę świeżego masła, wrzucić grzanki, a osobno podać utarty parmezan.

71. **Zupa z jarzyn.** (Solferino). Kilka pomidorów i dziesięć kartofli ugotować na miękko. Osobno zasmażyć na maśle dwie cebule, potem wszystko to rozrzedzić wodą, przesiać przez sito, dodać pieprzu, papryki, posolić i zaprawić łyżką masła i łyżką mąki. Trochę fasoli szparagowej, pokrajanej w paski, udusić na maśle, włożyć do wazy i podać zupę z grzankami.

72. **Zupa chlebowa.** Wszystkie resztki chleba żytniego namoczyć w wodzie i zagotować w smaku z włoszczyzny. Potem je przefasować, jeśli za gęste rozprowadzić resztą smaku, posolić, dać szczyptę gałki muszkatułowej i podprawić $^1/_4$ litrem mleka rozbitego z 3-ma żółtkami. Podaje się tę zupę z grzankami z chleba lub z jajami na twardo.

73. **Zupa grzybowa czysta.** Nastawić na smak włoszczyznę, cebulę i garść suchych grzybów. Gdy się nagotują, zaprawić zupę zaprażką rumianą z łyżki masła i mąki. Grzybki poszatkować drobno i dać do wazy. Na zupę puścić lane ciasto, lub kluski francuskie (patrz dodatki do zup) tylko jeśli się robi z kluskami, to grzybki nie dawać do wazy, lecz drobno posiekać i zmięszać do ciasta na kluski.

74. **Zupa grzybowa ze śmietaną.** Tak samo zrobioną jak poprzednia zamiast zaprażką, podprawić pół litrem śmietany, rozbitej z łyżeczką mąki i perłowemi krupkami, które zgotować osobno w kamiennym garnuszku. Gdy miękkie rozbić z masłem i śmietaną i rozprowadzić smakiem grzybowym. Grzybki zeszatkować cienko i dać do zupy.

75. **Zupa ze świeżych grzybów.** Nastawić smak, dodawszy dużo włoszczyzny i parę ziarnek pieprzu. Uszatkować kilkanaście świeżych grzybów, posolić i udusić na maśle w rynce kamiennej, z jedną przesiekaną cebulą, aż do zarumienienia. Osobno poszatkować trochę jarzyn, dodać łyżkę zielonego groszku i ugotować w wodzie. Potem uduszone grzybki i jarzynę zalać smakiem z włoszczyzny, zaprawić mocno zrumienioną zaprażką i zagotować razem.

76. **Zupa kartoflana (purée).** Obrać i pokrajać 2 marchwie, 3 pietruszki, kawałek selera, 2 pory, 1 litr kartofli i jedną ce-

bulę, zalać to wszystko wodą i gotować aż będzie miękkie. Potem przefasować przez sito, rozprowadzić wiele potrzeba zupy smakiem i podprawić kwaterką słodkiej śmietanki.

77. **Zupa kartoflana czysta.** Nastawić smak na włoszczyźnie; gdy nagotowany dostatecznie przecedzić, wrzucić do niego pół litra obranych i pokrajanych w kostkę, a wprzód sparzonych kartofli, uważając, aby się nie rozgotowały. Wkońcu zrobić rumianą zaprażkę z łyżki masła i mąki, wkrajać drobno cebuli i zaprawić zupę. Do wazy dać trochę zielonego koperku.

78. **Zupa kartoflana ze śmietaną.** Tak samo zrobioną zupę jak poprzednia, nie dodając jednak cebuli do zaprażki, poprawić na wydaniu kwaterką kwaśnej śmietany.

79. **Zupa grochowa w najszybszy sposób.** Na dwie osoby kupuje się paczkę Maggiego zupy grochowej, którą można dostać w każdym większym handlu korzennym (paczka kosztuje 12 hal.). Zawartość należy pokruszyć, rozrobić w zimnej wodzie na rzadką papkę i wlać do ½ litra wrzącej wody, nie dodawając ani soli ani rosołu. Po ponownem zagotowaniu zostawić jeszcze przez 15—20 minut (większą ilość dłużej) na słabym ogniu. Poleca się dodać przypiekanych grzanek z chleba lub bułki. Zupa zyska na smaku, jeżeli przed wydaniem postawi się ją w przykrytem naczyniu przez 10 minut na gorącem miejscu.

80. **Zupa grzybkowa w najszybszy sposób.** Na dwie osoby kupuje się paczkę Maggiego zupy grzybkowej za 12 hal. Zawartość należy pokruszyć, rozrobić w zimnej wodzie na rzadką papkę i wlać do ½ litra wrzącej wody, nie dodawając ani soli ani rosołu. Po ponownem zagotowaniu pozostawić jeszcze przez 20—25 minut (większą ilość dłużej) na słabym ogniu. Zupa zyska na smaku, jeżeli przed wydaniem postawi się ją w przykrytem naczyniu przez 10 minut na gorącem miejscu. Polecenia godne dodatki: w kostkę pokrajane surowe kartofle, które należy w zupie gotować i przed wydaniem trochę śmietany.

Podaję tu tylko dwa gatunki Maggiego gotowych zup w paczkach, nadmieniam jednak, że światowa firma ta wyrabia obecnie zupy w około 25 gatunkach, które można nabyć we wszystkich handlach korzennych, delikatesów i drogueryach po 12 hal za paczkę na 2—3 talerzy zupy. Należy przestrzegać ściśle przepisy, znajdujące się na obwinięciach paczek poszczególnych zup. Wobec drożyzny produktów spożywczych i braku czasu stanowią zupy Maggiego prawdziwą oszczędność w gospodarstwie zarówno pieniędzy jak pracy i czasu.

81. **Zupa kminkowa ze śmietaną.** Nastawić smak z włoszczyzny i dobrą garścią kminku, gdy się nagotuje, przecedzić i zaprawić pół kwartą kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżką mąki.

82. **Zupa rybna czysta.** Podaje się najczęściej na wigilię. Najsmaczniejsza jest z okoni, karasi, linów i szczupaka, najmniej dobra z sandacza. Można gotować ją z oszczędności na samych głowach z ryb, użytych na wigilię i z ikry oraz mleczka. Nastawić jak zwykle do gotowania ryb dużo jarzyn, upieczonej cebuli, trochę korzeni i gałki muszkatułowej. Gdy smak już dostatecznie nagotowany, włożyć ryby przeznaczone na zupę, lub tylko głowy i podrobie z ryb, gotować pod przykryciem na wolnym ogniu najwyżej 25 minut. Potem ostrożnie smak przecedzić, aby nie był mętny, zaprawić lekką zaprażką z pół łyżki masła i pół łyżki mąki, dodać kilkanaście kropli przyprawy Maggiego i wrzucić drobno posiekanej zielonej pietruszki. Do tej zupy robią się pulpety z ryb (patrz dodatki do zup), lub kluseczki z surowego mleczka następującym sposobem: Usiekać drobno surowe mleczko z ryby i wątróbkę, zasmażyć pół sparzonej cebuli utartej na tarku, utrzeć pół łyżki masła z dwoma żółtkami na pianę, dodać posiekane mleczko z wątróbką i cebulą, ubić pianę z pozostałych białek, dać trochę soli, tartej bułki tyle, co mąki na francuskie kluski, aby się w gotowaniu nie rozlały, wymięszać to dobrze razem i kłaść podłużne kluseczki na gotującą wodę. Gdy wypłyną, wyjąć ostrożnie łyżką druszlakową i włożyć do wazy na nalaną zupę.

83. **Zupa rybna puree.** Nastawić smak jak poprzedni, gdy ugotowany wrzucić weń dużo małych rybek, kości z ryb i głowy. Gdy rybki już miękkie, obrać mięso dokładnie z ości, usiekać, przefasować przez sito, rozprowadzić smakiem, w którym się gotowały, wlać szklankę białego wina i zaprawić łyżką mąki z łyżką masła przesmażonego na biało. Można także zaprawić tę zupę śmietaną, ale wtenczas nie daje się już wina. Podać do niej kluseczki krajane, albo pulpety z ryb jak do poprzedniej.

84. **Zupa z mleczka i ikry rybiej.** Duże trzy ikry najlepiej z karpi, wypłukać, zdjąć z nich dokładnie błonę, którą ikra jest połączona, aby się ziarnka rozdzieliły; można ją nawet lekko rozetrzeć, uważając, aby ziarnek nie pognieść i namoczyć w słonej wodzie. Nastawić niezbyt kwaśny bajc z wody z octem, dodawszy różnych jarzyn, cebuli i korzeni i włożyć do niego mleczka i wątróbki z ryb. Gdy się trochę pogotują, smak przecedzić, jarzynę, mleczko i wątróbki przefasować, zrobić zaprażkę rumianą z łyżki masła i mąki, podprawić zupę, posolić do smaku, dać szczyptę pieprzu tłuczonego i włożyć do niej namoczoną ikrę. Zagotować przez 5 minut i wydać. Do tej zupy można dać pulpety z ryb, lub grzanki z bułki.

85. **Zupa grochowa lub fasolowa.** Robi się tak samo jak podane przy zupach mięsnych, tylko zamiast na wędzonce, gotować smak na wodzie z włoszczyzną i zaprawić zaprażką z masła. Do tej zupy można podać kwaśną kapustę zaprawioną grzybami i masłem.

86. **Zupa przecierana z ryżu.** Pół funta ryżu wypłukać, sparzyć i zalać trzema litrami smaku ugotowanego z włoszczyzną, lub mlekiem. Gdy ryż miękki, przetrzeć go przez sito, posolić, jeśli potrzeba dolać smaku i zaprawić trzema surowemi żółtkami.

87. **Zupa kalafiorowa.** Robi się tak samo jak podałam w przepisach zup mięsnych. Zamiast na rosole gotować na wodzie i zaprawić pół kwartą śmietanki rozbitą z 3-ma żółtkami. Podaje się z grzankami.

88. **Zupa szparagowa.** Robi się też według przepisu podanego przy zupach z mięsem. Zamiast na rosole, gotować na wodzie i zaprawić śmietanką z żółtkami. Podać do niej grzanki.

89. **Zupa piwna.** Półtora litra piwa zagotować pod przykryciem, aby nie zwietrzało i zaprawić pół litrem kwaśnej śmietany, którą rozbić z $^3/_4$ łyżki mąki, zagotować raz i wsypać cukru do smaku. Wlać do wazy kipiącą na pokrajany w kostkę ser twaróg.

90. **II-gi sposób robienia zupy z piwa.** Zamiast zaprawiać piwo po zagotowaniu śmietaną, można tylko zaciągnąć go żółtkami, licząc po jednem żółtku na osobę. A to w ten sposób: bierze się tyle żółtek, na ile osób ma być zupy, uciera się łyżką z cukrem, a potem leje się na nie kipiące piwo, bijąc mocno trzepaczką, uważając by się nie zważyło. Podać do niej grzanki.

91. **Polewka z wina.** Litr stołowego wina białego zagotować z pół litrem wody, kawałkiem cynamonu i paru gwoździkami i przecedzić. Osobno ubić 5 żółtek z 5 łyżkami cukru, postawić na blasze w garnku i wlewać wino po trochu, bijąc mocno trzepaczką tak długo, aż zgęstnieje i utworzy się gruba piana na wierzchu, ale uważać, aby się żółtka nie zważyły. Podać w filiżankach i do tego biszkopty.

92. **Sago na winie.** Pół funta sago zasypać na 2 litrach wody wrzącej i gotować 20 minut mieszając ciągle, aby się sago nie skleiło. Gdy miękkie i przeźroczyste, wlać pół litra białego wina, wsypać $^1/_4$ f. miałkiego cukru, dodać trochę skórki cytrynowej, trochę gwoździków, cynamonu tłuczonego, wszystko razem zagotować i wlać do wazy. Oddzielnie można podać jeszcze cukier z cynamonem i cytryną.

Zupy mleczne.

93. **Tapioka.** Jest to kaszka brazylijska, którą dostać można w paczkach w większych handlach korzennych. Na kipiące mleko, którego powinno być 2 litry, wsypać 6 łyżek tej kaszki, mięszając, gotować przez kwadrans, a przed wydaniem trochę posolić.

94. **Kluski kładzione.** Na gotujące się mleko kłaść łyżeczką małe kluski francuskie jak do rosołu (patrz dodatki do zup), ciasto powinno być trochę gęściejsze i pod przykrywką zagotować chwilę, aby narosły.

95. **Kaszka na mleku.** Na gotujące się mleko zasypać w stosunku kwaterki mleka jedną łyżkę niezatartej kaszki krakowskiej i gotować 10 minut.

96. **Lane ciasto na mleku.** Na gotujące mleko spuszczać lane ciasto jak do rosołu (patrz dodatki do zup).

97. **Kaszka kukurudziana na mleku.** Na wrzące mleko zasypać kaszkę kukurudzianą i gotować 10 minut. Stosunek: łyż-

ka strychowana kaszki, na kwaterkę mleka, bo kukurudza jest bardzo spora.

98. **Zupa z dyni.** Ćwiartkę dojrzałej dyni średniej wielkości obrać z łupy, wyjąć ze środka włókna z pestkami, pokrajać na kawałki i gotować w wodzie aż będzie zupełnie miękka. Potem przetrzeć przez sito, rozpuścić na rzadko mlekiem, dodawszy parę gorzkich migdałów usiekanych drobno, zagotować i podać samą, lub też z zacierką ugotowaną na mleku.

99. **Zacierki na mleku.** Zrobić zacierki z $^1/_4$ funta mąki z jednym jajem i wrzucić na kipiące mleko; gdy podejdą do góry można już podać.

100. **Zupa migdałowa.** Pół funta słodkich migdałów i 10 gorzkich sparzyć ukropem, obrać z łupki i obsuszyć. Potem zemleć na młynku od migdałów, a jeśli kto nie ma, to ubić w moździerzu na masę, brać po łyżce tej masy, zakrapiać mlekiem lub wodą i ucierać wałkiem w makutrze. Gdy wszystkie utarte zalać gorącem mlekiem i przecedzić przez serwetę; pozostałe zaś migdały jeszcze raz utrzeć i tak samo z mlekiem przecedzić. Tak uzyskane mleko migdałowe rozpuścić z $1^1/_2$ litrem mleka, dodać cukru do smaku i zagotować. Osobno ugotować na sypko pół szklanki ryżu na mleku i wsypać do wazy wraz z garścią obranych i wypłukanych rodzynków bez pestek.

Zupy owocowe i zimne.

101. **Zupa „nic".** $1^1/_2$ l. mleka przegotować z $^1/_2$ laską pokrajanej wanilii, przecedzić i przestudzić. 5 żółtek utrzeć do białości z 5-ma łyżkami cukru i postawiwszy na ogniu, bić trzepaczką wlewając mleko cienkim strumieniem do jaj aż zgęstnieje. Potem odstawić i bić jeszcze dalej, a następnie wynieść do piwnicy lub wstawić w lód. Podać ją z grzankami ze słodkiej bułki, lub z piankami zrobionemi z pozostałych białek (patrz dodatki do zup).

102. **Zupa borówczana czysta.** Litr czarnych jagód czyli borówek oczyszczonych i opłukanych zagotować w $1^1/_2$ litrze wody, rozbić dobrze kołotuszką, przecedzić przez sito, wsypać cukru do smaku i zagotować raz jeszcze z łyżką mąki kartoflanej, rozbitej w zimnej wodzie. Można ją podać na gorąco, lub też zrobić dziś na jutro i wynieść do piwnicy. Taka zupa bardzo smakuje w gorące dnie na zimno. Podać do niej grzanki słodkie (patrz dodatki do zup).

103. **Zupa borówczana ze śmietaną.** Robi się tak samo jak poprzednia; tylko zamiast w wodzie, rozbić mąkę z pół litrem kwaśnej śmietany i podprawiwszy nią zupę, zagotować. Może być na gorąco lub na zimno.

104. **Zupa malinowa z poziomkami czysta.** Zagotować litr malin w wodzie, tyleż poziomek na surowo przetrzeć wraz z gotowanemi malinami przez sito. (Poziomek z pestkami nie powinno się gotować, bo zawsze będą cierpkie). Rozpuścić wodą w stosownej ilości ile się chce mieć zupy, wsypać cukru do smaku i zaprawić tak samo, jak zupę borówczaną. Podać na gorąco lub na zimno z grzankami.

105. **Zupa malinowa lub poziomkowa ze śmietaną.** Robi się tak samo jak borówczana ze śmietaną.

106. **Zupa poziomkowa z winem.** Z dwóch kwart poziomek wybrać najładniejszych filiżankę, reztę przetrzeć na surowo przez sito, dodać litr przegotowanej wody, szklankę białego wina, sok z pół cytryny, trochę skórki cytrynowej, $^1/_4$ f. cukru wymięszać dobrze, by się cukier rozpuścił i zamrozić na lodzie. Wybrane poziomki wrzucić potem do zupy.

107. **Zupa poziomkowa z żółtkami.** Półtora litra mleka przegotować i przestudzić, 5 żółtek ubić do białości z $^1/_4$ funta cukru, postawić na blasze i zaciągnąć do gęstości z przegotowanym mlekiem. Przefasować przez sito $1^1/_2$ litra surowych poziomek, gdy mleko przestygnie zmięszać razem z poziomkami i zamrozić na lodzie. W ten sam sposób można robić zupę z malin lub truskawek. Podać do niej biszkopciki lub słodkie grzanki (patrz dodatki do zup).

108. **Zupa z różnych owoców.** Można ją robić z różnych owoców i mięszać różne smaki n. p. jabłka, truskawki i maliny, albo jabłka, gruszki i morele, lub morele i maliny, czereśnie i t. d. Jakiekolwiek owoce opłukać, obrać z łupki i z pestek, wydrążyć, nalać wodą aby się rozgotowały, potem przefasować przez sito, pocukrować, rozprowadzić smakiem, w którym się gotowały i zaprawić śmietaną rozbitą z łyżką mąki, lub

tylko samą mąką z zimną wodą. Może być podana na gorąco lub zimno, stosownie do pory.

109. **Zupa ze śliwek lub powideł.** W jesieni, gdy są świeże śliwki, rozgotować w wodzie odpowiednią ilość, przecedzić przez sito, zaprawić śmietaną z mąką i zagotować. W zimie tak samo robi się z powidła już gotowego. Rozgotować z wodą ile potrzeba, zaprawić śmietaną i podać z grzankami z bułki.

110. **Zupa „Kalteszal".** Na 1½ litra piwa wziąć pół funta cukru; ubić połowę z 4-ma żółtkami do białości, wcisnąć sok z dwóch cytryn i otrzeć skórkę z jednej na tarku. Piwo zagotować z kawałkiem cynamonu i drugą połową cukru, a gdy przestygnie, zaciągnąć na ogniu z żółtkami, wkońcu wlać kieliszek araku i wrzucić garść obranych i opłukanych rodzynek bez pestek. Zamrozić na lodzie i podać z grzankami z chleba.

111. **Rosół mrożony.** W skwarne dni jest zimny rosół o wiele przyjemniejszy niż gorący. Przyrządza się go bardzo szybko i bez wielkich trudności z rosołowych kostek Maggiego (Maggis Rindsuppewürfel). Najpierw należy rozpuścić kostki w wrzącej wodzie, licząc po 1-ej (¼ litra) na osobę, następnie przecedzić przez zmoczoną w wodzie serwetę, by na niej tłuszcz z rosołu osiadł, a potem zamrozić w lodzie i podać w filiżankach do jakichkolwiek pasztecików.

112. **Barszcz mrożony z świeżą botwiną.** Robi się tak samo jak barszcz zabielany z tą różnicą, że trzeba ugotować na smak młode buraczki (botwinę) z nacinką, a listki usiekać drobno wraz z natką pietruszki i wrzucić do barszczu przed zaprawieniem go śmietaną. Barszcz ten na zimno jest bardzo smaczny i chłodzący.

113. **Chłodnik litewski na surowej śmietanie.** 1½ litra mleka zsiadłego niezbieranego ubić dobrze miotełką w garnku polewanym; osobno też ubić pół litra młodej śmietany, zmieszać razem z mlekiem i jeszcze trochę ubijać, aby na wierzchu pęcherzyki wystąpiły; potem wlać w to kwaterkę kwasu ogórkowego, lub barszczu burakowego przedtem przegotowanego i wystudzonego, botwiny, t. j. świeżych młodych listków i natki z buraków ćwikłowych ugotowanych i poszatkowanych, dużo młodego koperku usiekanego drobno i dwa ogórki surowe obrane i pokrajane w plasterki, które przedtem na 2 godziny

posolić, aby surowizna z nich wyszła, a następnie dobrze wycisnąć. Wszystko razem wymięszać w garnku z ubitą śmietaną i mlekiem, wkońcu wrzucić jeszcze 3, lub 4 jaja ugotowane na twardo i pokrajane w cząstki, trochę obranych szyjek z raków i kawałek pieczeni cielęcej w kostkę pokrajanej. Chłodnik posolić do smaku i wstawić w lód. Przy wydaniu dać na każden talerz kawałeczek lodu.

114. **Chłodnik gotowany.** Robi się na lekkim rosole z kości i odpadków mięsa, z którego wszystką tłustość trzeba starannie zebrać. Do rosołu wlać tyle barszczu żytniego, lub burakowego, albo też kwasu ogórkowego, aby smak był kwaskowaty (winny). Osobno ugotować trochę botwinki drobno posiekanej. W kwarcie śmietany rozbić dobrze pół łyżki mąki, zaprawić nią zupę, zafarbować na blado-różowy kolor utartym burakiem, wrzucić botwinkę, dużo kopru siekanego, jaja ugotowane na twardo, kilkanaście szyjek rakowych, cielęcinę w kostkę pokrajaną i dwa ogórki przyrządzone jak do poprzedniego chłodnika. Postawić w lodzie, a przy wydaniu na każden talerz dać kawałek lodu.

115. **Chłodnik po rusku. (Ochroszka).** Kupić pół litra kwasu chlebowego, który dostać można w sklepikach (graizlerniach), wsypać trochę soli, trochę cukru, wlać w ten kwas pół litra śmietany, z którą rozetrzeć łyżeczkę musztardy i wrzucić wszystkie dodatki jak do poprzednich chłodników, oprócz botwinki, a zamiast cielęciny dać szynkę pokrajaną w kostkę.

116. **Botwina z ryb.** Dwie garście szczawiu, i dwie garście szpinaku, obrać, opłukać, zagotować i przefasować przez sito, rozprowadzając kwasem chlebowym i smakiem z ugotowanej ryby. Dać trochę cukru do smaku i soli. Rybę, n. p. kawałek jesiotra, łososia, lub szterleta ugotowawszy pokrajać w kostkę i wrzucić do wazy razem z wszystkimi dodatkami, które się dają do chłodnika. Zamiast botwiny, dać trochę usiekanego szczypiorku, a ogórki kiszone, zamiast surowych. Zamrozić w lodzie, lub postawić w piwnicy.

117. **Zupa z maślanki.** Półtora litra maślanki i pół litra młodej śmietany rozbijać miotełką tak długo, aż się spieni, zamrozić na lodzie i podać do młodych ziemniaków w lecie.

118. **Zsiadłe mleko.** Mleko słodkie niezbierane postawić w kamiennym garnku rano w kuchni, a na drugi dzień, gdy

będzie zsiędzione, wynieść go do piwnicy. W zimie trzeba dłużej trzymać i to blisko kuchni, aby się prędko zsiadło, gdyż cała dobroć mleka polega na tem, żeby długo nie stało. Gdy stoi dłużej jak dobę, lub dwie, mleko będzie za kwaśne i czuć go starzyzną, t. j. serem beczkowym. W lecie, w upały zamiast zupy gorącej, mleko kwaśne młode i świeże, bardzo smakuje. Podać do niego młode kartofelki, lub jakąkolwiek kaszę okraszoną słoniną.

119. **Zupa czekoladowa.** Ćwierć f. czekolady ugotować w 1½ l. mleka. Osobno ubić 4 żółtka z 4-ma łyżkami cukru i wlewając czekoladę bić miotełką na ogniu tak długo, aż zgęstnieje, uważając aby się żółtka nie zważyły. Potem zamrozić na lodzie i podać do niej grzaneczki słodkie lub biszkopty.



ROZDZIAŁ VII.

Rozmaite dodatki do zup.

1. **Tarte ciasto.** Zagnieść kwaterkę, lub więcej mąki na samych jajach bez wody z odrobiną soli tak twardo, żeby po wyrobieniu dało się zetrzeć na tarku. Zetrzeć go na grubym tarku, rozsypując na stolnicy, aby się nie skleiło i zostawić aż do wyschnięcia. Przed wydaniem zasypać tem ciastem rosół i gotować małą chwilę.

2. **Makaron, łazanki i kluski.** Wziąć mąki ile potrzeba, zagnieść ją dwoma jajami rozbitemi z letnią wodą, posolić dobrze i wyrobić na stolnicy, aby się rąk nie czepiało. Potem rozwałkować cieniutko, jeżeli więcej ciasta, to przekroić na dwa razy i zostawić na sicie, aby wyschło. Gdy już dobrze przeschnięte, potrząść mąką i zwinąć w wałek; bardzo ostrym nożem krajać w paski cienki makaron, lub w kostkę na łazanki. Jeżeli to mają być kluski, to ciasto trzeba trochę grubiej rozwałkować, pokrajać najpierw w paski na dwa palce szerokie, potem posypawszy mąką składać jeden na drugim i krajać drobne kluseczki. Po skrajaniu trzeba makaron, łazanki lub kluski roztrzepać po stolnicy. Przed podaniem wrzucić na gotującą się osoloną wodę i gotować 5—10 minut, a gdy wypłyną na wierzch, odlać na druszlak, przelać zimną wodą, aby się nie zlepiły i gdy dobrze ociekną włożyć w wazę. Tak samo gotuje się makaron włoski, tylko trochę dłużej.

3. **Makaron i łazanki fabryczne.** W mieście, gdzie sługa czasem jedna do wszystkiego, mało ma czasu, najlepiej używać fabrycznego makaronu i łazanek, które można dostać w najrozmaitszych rodzajach i formach. Jest w tem duża oszczędność czasu, a w cenie prawie żadna różnica, szczególniej gdy jaja drogie.

4. **Kaszka krakowska zacierana.** Kwartę drobnej kaszki hreczanej wymięszać na brytwance z dwoma jajami, lub gdy są w domu białka pozostałe od pieczywa, można ich do tego użyć. Postawić kaszkę w ciepłym piecu, by zupełnie wyschła, rozetrzeć jeszcze łyżką jeżeli się w grudki zbiła, zesypać do słoja lub torby papierowej i używać gdy potrzeba Na dwa litry rosołu zasypać pół kwaterki tej kaszki, zamięszać i gotować 10 minut.

5. **Kaszka zwyczajna lub w kostkę do rosołu.** Do rosołu używa się drobna kaszka krakowska, lub pszenna zwana grysikiem. Na dwa litry gotującego się rosołu wsypać pół kwaterki kaszki i zmięszawszy gotować 10 minut. Na potrawę, do mięsa, gotuje się kaszkę na wodzie, włożywszy do wody kawałek masła, aby sypka była; po zagotowaniu zamięszać i wstawić przykrytą do rury. Jeżeli ma być w kostkę krajana do rosołu, to musi być kaszka nie zatarta i bez masła zasypana, ale wolniejsza; gdy się już zgotuje wylać ją na płytki półmisek pomaczany wodą, rozciągnąć ją cienką warstwą i postawić na zimnie, aby zastygła. Przed wydaniem pokrajać ją w kostkę i wrzucić do wazy.

6. **Tapioka.** Jest to kaszka brazylijska, którą dostać można w większych handlach korzennych jest bardzo posilna i zdrowa szczególniej dla dzieci i osób starszych lub chorych. Na kwaterkę gotującego się rosołu, wsypać dwie łyżeczki kaszki i gotować 15 minut, aż do zupełnego rozklejenia.

7. **Ryż na sypko.** Ćwierć f. ryżu sparzyć wrzącą wodą, potem przelać zimną na sicie. Dać do naczynia w którem się ma gotować, włożyć kawałek surowego masła, zalać kilku łyżeczkami gorącej wody, wstawić do rury i podkrapiać, aby nie był twardy.

8. **Lane ciasto.** Na 6 osób wbić dwa jaja do garnuszka, wsypać 4 łyżeczki kopiate mąki i ubijać łyżką, aż się zrobi jednolite ciasto tak gęste, żeby się lało grubym sznurkiem; poczem spuszczać go na gotujący rosół i zagotować 2—3 minut.

9. **Kluski francuskie.** Na 6 osób wziąć łyżkę masła świeżego i ucierać z odrobiną soli na miseczce glinianej na pianę, dodając po jednemu 2 żółtka. Z pozostałych białek ubić tęgą pianę, włożyć do utartego masła i dosypawszy na wierzch łyżkę mąki lekko wymięszać, gdy za wolne dodać jeszcze mąki, ale nie za dużo, bo będą kluski twarde. Dokładnie trudno określić ilość mąki, bo to zależy od wielkości jaj; ale można spróbować spuścić jedną kluseczkę na wodę, jeżeli się rozpływa, to dodać jeszcze trochę mąki. Na gotujący się rosół kłaść łyżeczkę od kawy podłużne małe kluseczki, za każdym razem maczając łyżeczkę w rosole, aby się ciasto nie czepiało. Gdy już wszystkie spuszczone, przykryć pokrywą rondel, aby w parze narosły, bo wtedy będą pulchne i gotować 2—3 minut.

10. **Kluski z grysiku.** Robią się tak samo jak francuskie, tylko zamiast mąki, sypie się grysik. Ciasto powinno być trochę gęściejsze niż z mąką.

11. **Kluski „royal" do rosołu.** Trzy całe jaja ubić dobrze, dodać kwaterkę mleka lub śmietanki, wsypać dwie łyżki tartego parmezanu, wlać do formy blaszanej wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i wstawiwszy ją w rądel z gotującą się wodą, przykryć i gotować w parze pół godziny. Chcąc się przekonać czy już ugotowane, spróbować słomką kładąc ją w sam środek. Jeśli słomka będzie sucha, można wyjąć formę, a gdy przestygnie, wyrzucić na stolnicę, pokrajać w podłużne paski i włożyć w wazę nalaną rosołem.

12. **Kluski wątrobiane.** Robią się tak samo jak francuskie z tą odmianą, że do utartego masła z żółtkami dodaje się dwie łyżki wątróbki przetartej przez sito. Wątróbka może być z drobiu, lub cielęca. Ubiwszy dobrze pianę, zmieszać i dać zamiast mąki, bułkę tartą, przesianą przez sito, a będą delikatniejsze. Gotować jak kluski francuskie.

13. **Kluski francuskie z grzybami.** Robią się zwykle do zupy grzybowej lub barszczu szarego, postnego. Zrobić jak poprzednie, a do ciasta włożyć dwie łyżeczki grzybów ugotowanych i bardzo drobno usiekanych.

14. **Pulpety z łoju lub ze szpiku.** ¼ f. łoju lub szpiku wołowego przepuścić przez maszynkę do siekania mięsa. Rozetrzeć na misce z dwoma żółtkami, dodać trochę tartej bułki, tyle, wiele do klusek francuskich, posolić popieprzyć, a w końcu ubić pianę z pozostałych białek i wyrobić ręką. Masa powinna być średnio gęstą, ani za wolna, ani za twarda. Wyrabiać z niej małe, okrągłe kulki tarzając w mące, gotować je na

rosole lub wodzie około pół godziny aż wypłyną na wierzch. Wyjmować ostrożnie łyżką druszlakową i kłaść do wazy. Do flaczków robią się takie same pulpety, tylko dać do środka dużo natki z pietruszki siekanej i kopru. Najlepiej robić je pół na pół ze szpiku i z łoju.

15. **Pulpety z mięsa do rosołu lub barszczu.** Można je robić z każdego mięsa, wołowiny, cielęciny lub wieprzowiny, a nawet z dziczyzny. Ćwierć f. czystego mięsa i kawałek łoju lub szpiku przepuścić przez maszynkę z jedną rozmoczoną w mleku bułką, posolić popieprzyć, wymięszać z dwoma całemi jajami, wyrabiać na dłoni okrągłe kulki wielkości orzecha włoskiego i gotować jak poprzednie.

16. **Pulpety z pozostałej pieczeni cielęcej.** Kawałek pieczeni przepuścić przez maszynkę kilka pieczarek i posiekać i udusić z masłem i cebulą. Wziąć łyżkę masła, 2 żółtka, namoczoną bułkę i dobrze wyciśniętą i utrzeć razem na masę, wsypując trochę zielonej posiekanej pietruszki, mięso i pieczarki; ubić pianę z pozostałych białek i wszystko razem wyrobić, dodawszy trochę soli i pieprzu. Robić takie same pulpety jak z łoju.

17. **Pulpety rakowe.** Ugotować 8—10 raków, obrać szyjki i nóżki i drobno posiekać; skorupki utłuc w moździerzu i smażyć z małą łyżką masła. Potem zalać wodą, a gdy masło na wierzch wypłynie, zbierać go łyżką starannie w naczynie z zimną wodą. Gdy zastygnie, trzeba je zdjąć z wody, osączyć dobrze i ucierać w misce z 3-ma żółtkami. Dodać do tego dwie bułki namoczone w mleku, dobrze wyciśnięte, kopru i zielonej pietruszki drobno usiekanej, soli do smaku, wrzucić mięso z posiekanych szyjek, ubić pianę z pozostałych białek i wymięszać wszystko razem. Robi się takie same pulpety jak z łoju i podaje do zupy rakowej, lub potrawki cielęcej z rakami, a także do „bisque d'ecrevisses".

18. **Pulpety z mózgu.** Ugotować w słonej wodzie z korzeniami pół mózgu wołowego, lub cały cielęcy; przefasować go przez sito, dodać kilka siekanych pieczarek, uduszonych w maśle z cebulą, 2 jaja utarte z pół łyżką masła, soli, pieprzu, muszkatołowej gałki, trochę posiekanej pietruszki i dwie łyżki tartej bułki. Wymięszać razem i robić w mące okrągłe pulpety jak powyżej.

19. **Pulpety lub knelki z ryb.** Obrać mięso z pozostałych ryb lub z mniejszych umyślnie na ten cel ugotowanych. Wybrać starannie ości, usiekać, posolić i popieprzyć, dodać trochę gałki muszkatołowej, wymięszać z łyżką masła i 2-ma żółtkami, w końcu dać pianę z pozostałych białek, 2 łyżki tartej bułki, trochę posiekanej zielonej pietruszki, a wymięszawszy lekko, robić okrągłe wałeczki utarzane w mące i gotować jak poprzednie. Dają się do zupy rybnej, lub można niemi ubrać na półmisku rybę w potrawie.

20. **Knelki z cielęciny lub z drobiu.** Podają się do bardzo wykwintnych zup lub potrawek (ragout); są nadzwyczaj delikatne. Miękki kawałek (½ f.) cielęciny lub piersi z kury bez skórki usiekać drobno, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez włosienne sito wraz z rozmoczoną w mleku bułką, posolić trochę i włożywszy do kamiennej rynki, ubijać trzepaczką dolewając po łyżce kwaterkę kremowej śmietanki. Gdy masa już doskonale ubita, kłaść łyżeczką zgrabne, małe podłużne kluseczki na gotującą wodę i wyjmować ostrożnie przed samem podaniem łyżką druszlakową.

21. **Grzybek do rosołu.** Dwa lub trzy żółtka utrzeć z pół łyżką masła, posolić, wsypać łyżkę ugotowanych i posiekanych grzybów, lub kawałek płucek cielęcych również ugotowanych i posiekanych. Ubić pianą z pozostałych białek, wymieszać lekko z masą, dosypawszy łyżką mąki.. Rozpalić na głębokiej patelni łyżkę masła, wylać tę masę i usmażyć na wolnym ogniu uważając by się ciasto nie zrumieniło, potem postawic na pół godziny do rury, żeby się w środku dopiekło, a gdy już gotowe, pokrajać w kostkę i wstawić pokrajane do pieca, żeby wyschło. Potem dać do rosołu lub też osobno na talerzu podać.

22. **Groszek ptysiowy.** Pół szklanki wody zagotować z ¼ roztopionego i sklarowanego masła, zasypać na ogniu kwaterką mąki i dobrze wyrabiać; aby od rądla odstało, wyrzucić na miskę i przestudzić. Potem ciasto posolić i wbijając po jednemu 3 całe jaja, dobrze rozrabiać łyżką i wybijać przez kwadrans. Z tego ciasta robić maleńkie kuleczki jak orzech laskowy maczając dłonie w maśle, aby się rąk nie czepiało, lub ze szprycki spuszczać na wysmarowaną blachę i piec w miernym piecu. Podawać je można do rosołu i wszystkich zup klarownych.

23. **Naleśniki krajane do rosołu.** Zrobić kilka naleśników zwykłym sposobem (patrz przepisy legomin), pokrajać w kostkę jak łazanki i przesuszywszy na patelni skropione masłem, podać osobno na talerzu.

24. **Grzanki zwyczajne z bułki lub chleba.** Czerstwe bułki lub kawałek chleba, pokrajać w kostkę, albo w cienki paseczki jak makaron. Rozpuścić na patelni pół łyżki masła i wrzuciwszy grzanki, wymieszać i wstawić na pół godziny do pieca, aby dobrze przyschły, ale się nie przypaliły. Podać na talerzu do zup.

25. **Grzanki słodkie do zup owocowych.** Robią się albo z czerstwych bułek, lub słodkich bułeczek domowych, które skropiwszy z lekka mlekiem, trzeba suto cukrem obsypać i dać do pieca do wyschnięcia. Można także robić z sucharów lukrowanych, które się kupuje w cukierni.

26. **Diablotki czyli grzanki z parmezanu.** Pokrajać bułkę w cienkie plasterki mniej więcej 5 ctm. długie i szeroke i smarować każdy następującą masą: Łyżkę młodego masła utrzeć z dwoma żółtkami surowemi, wsypać 2 łyżki tartego parmezanu i odrobinę papryki, wymięszać dobrze, smarować bułeczki na pół cala grubo tą masą i przed wydaniem ułożywszy na blasze, wstawić do pieca na 5 minut, aby dobrze przyżółkły. Grzaneczki takie podają się do rosołu, bulionu i wszystkich zup czystych.

27. **Jajka faszerowane w skorupkach.** Wiele osób, tyle jaj ugotować na twardo, włożyć do zimnej wody, a gdy wystygną ostrożnie przekroić każde bardzo ostrym nożem na pół, uważając, by skrupki nie popsuć. Jaja wybrać nożem lub łyżeczką, usiekać drobno, posolić, popieprzyć, dać trochę siekanego szczypiorku lub pietruszki, zasmażyć z łyżką masła i włożyć napowrót w skorupki, posypać z wierzchu tartą bułką, a położywszy na patelni skorupką do góry obrumienić ładnie na maśle.

28. **Jajka w koszulkach (pochés).** Na gotującą się wodę spuszczać ostrożnie z nizka, aby się nie rozbiły po jednem całem jajku. Gdy się białko zupełnie zetnie, a żółtko w środku surowe, wyjmować łyżką druszlakową i kłaść do wazy nalanej już rosołem lub wprost na talerz. Takie jaja podaje się do rosołu, bulionu i zup klarownych.

29. **Uszka do barszczu.** Pół kwarty mąki posoliwszy zagnieść niezbyt twardo z jajem i wodą. Rozwałkować cieniutko, pokrajać małe kwadraciki z ciasta i nakładać farsz z mięsa zlepiając w trójkątne chusteczki, a potem złączyć ze sobą dwa przeciwległe końce, aby wyglądało jak ucho świńskie. Farsz robi się w następujący sposób: Resztki pozostałe pieczeni lub mięsa rosołowego, przesiekać na maszynce razem z bułką namoczoną w mleku i wyciśniętą. Posolić do smaku, opieprzyć i zasmażyć na maśle z przyrumienioną cebulką nadziewać uszka. Przed podaniem barszczu, zgotować na kipiącej wodzie, a gdy wypłyną, włożyć do wazy.

30. **Uszka do postnego barszczu.** Robią się tak samo jak poprzednie z tą różnicą, że zamiast mięsem, nadziewają się grzybami. Grzyby, które się na smak do barszczu gotowały, posiekać drobno, zasmażyć na maśle z cebulką i z 2-ma łyżkami tartej bułki.

31. **Skorupki rakowe do zupy.** Łyżkę masła zwykłego a lepiej, gdy kto ma rakowe w zapasie, utrzeć z dwoma żółtkami, wsypać szczyptę siekanego kopru, lub dwie, trzy łyżki tartej bułki, rozetrzeć razem i nadziać tym farszem skorupki; przed wydaniem włożyć do zupy i raz zagotować.

32. **II sposób.** Zamiast bułką można także nadziewać skorupki ryżem lub kaszką krakowską ugotowaną na sypko. Rozetrzeć je z całem jajem, dodać siekanej pietruszki i kopru i nadziewać skorupki jak poprzednie.

33. **Pianki do zupy „nic“.** Pozostałe białka od zupy ubić na mocną pianę, którąby krajać można. Wiele białek, tyle kopiatych łyżek cukru, wymieszać razem i kłaść łyżką zgrabne całuski na blachę wysmarowaną oliwą lub woskiem. Dać do pieca najlepiej dziś na jutro, aby się nie zrumieniły i wyschły dobrze przez noc. Potem ostrożnie zdejmować nożem z blachy i podać osobno na talerzu.



ROZDZIAŁ VIII.

Sosy gorące i zimne.

Ogólne uwagi o sosach.

Dobroć sosów polega głównie oprócz dodanych przypraw, na świeżości i gatunku użytego masła i na umiejętnie zrobionej zaprażce, która ma stanowić o smaku, kolorze, a przedewszystkiem o zawiesistości sosu. Ten ostatni warunek nabyć można tylko przez wprawę, niepodobna bowiem dokładnie określić proporcyi mąki, użyć się mającej, ze względu, że i miara którą się zwykle używa, t. j. łyżka, może być mniejszą lub większą, jak również, że nie da się dokładnie wymierzyć ilość sosu. Natomiast gosposie powinny się starać, aby używać zawsze świeżego i tłustego masła, dobrej i suchej mąki, najlepiej grysikowej, a stopień i sposób zrumienienia zaprażek podaję poniżej. Ważnem jest rozprowadzanie zaprażki. Gdy masło z mąką zasmażone, powinno się zaprażkę zalewać po trochu zimną wodą lub rosołem i ciągle drugą ręką mięszać, aby grudek nie pozostało. Przez zalanie zaprażki odrazu w większej ilości gorącą wodą lub rosołem tworzą się kluski, które potem bardzo trudno rozrobić i rozgotować. Gdy zaprażka jest już rozrobiona na gęstą papkę, najlepiej jest dalej rozprowadzać ją rosołem lub smakiem z kości, a także podnosi się znacznie smak sosu, przez dodanie na końcu pół łyżeczki przyprawy Maggi'ego albo innych ekstraktów. Również do wielu sosów można dolać wina. Dziś są tak tanie wina krajowe, 1 litr dostać można już od 60 hal., że pozwolić sobie może i najoszczędniejsza gospodyni na ten wydatek. Butelka madery za 2 korony wystarczyć może i na pół roku. Często winem kwaskowatem zastąpić można ocet, który jako najszkodliwszy dla organizmu, powinien być o ile możności z kuchni usunięty. Do białych sosów i ryb używa się wina białego, przy wykwintnych daniach powinno się używać wina francuskiego Chablis, lub Sauterne, do sosów rumianych wina czerwonego lub madery.

Jeżeli się chce nadać treści i połysku sosom, przed samem wydaniem nie gotując już wcale, należy włożyć pół łyżki masła śmietankowego roztartego na pianę z jednem lub więcej żółtkami, stosownie do ilości sosu.

I. **Zaprażka biała na surowo.** Łyżkę masła śmietankowego rozetrzeć na pianę z łyżką mąki, rozprowadzić zimnym rosołem i tak długo mięszać na ogniu aż się sos zagotuje. Taką zaprażkę robi się do ryb, cielęciny, ragout z drobiu etc.

II. **Zaprażka biała zwykła.** Zagotować łyżkę masła; gdy się zapieni, wsypać łyżkę mąki i smażyć na wolnym ogniu uważając, aby się mąka nie zrumieniła. Potem zalewać po trochu zimną wodą i rozprowadzać łyżką, wlać do sosu lub zupy i jeszcze raz zagotować..

III. **Zaprażka rumiana.** Zagotować łyżkę masła; gdy się zacznie rumienić, wsypać łyżkę mąki i smażyć tak długo ciągle mieszając, aż się mąka na jasny lub silnie brunatny kolor zarumieni, zależnie od tego, czy się chce mieć jaśniejszy lub ciemniejszy sos. Potem tak samo rozprowadzić jak poprzednią. Jeśli się chce mieć jeszcze ciemniejszy sos lub zupę to się wlewa trochę karmelu.

IV. **Karmel.** Kilka kawałków cukru zamoczyć lekko w wodzie i włożywszy do suchego rądelka, smażyć na ogniu tak długo, aż się cukier zupełnie rozpuści i zrumieni na ciemno bronzowy kolor, uważając, aby się nie spalił, bo wtenczas w smaku będzie gorzki. Gdy dostatecznie zrumieniony, zalać zimną wodą, zagotować chwilę aż się cała skorupka od spodu rozpuści i zlać do słoika, lub flaszki, aby używać w miarę potrzeby.

V. **Zaprażka rumiana do przechowania.** Można ją trzymać w zimie 2—3 tygodni, w lecie do tygodnia, trzymając w chłodnem miejscu. Pół funta masła niesolonego sklarować, kwaterkę mąki zasmażyć w nim na rumiano, zlać w słoik, zawiązać i używać wedle potrzeby. Potem rozgrzać, gdy wypada silniej zarumienić i rozprowadzić tak, jak poprzednie zaprażki.

VI. **Klarowanie masła.** Potrzebne masło zagotować kilka razy; gdy piana na wierzch wystąpi, odstawić na bok, pianę

ostrożnie z wierzchu zebrać, zaś masło zlać powoli, a opadnięty gąszcz na spodzie zostawić. Na takiem maśle smażą się najładniej ryby i wszelkiego rodzaju kotlety i ciasta. Gdy się ma większy zapas masła w domu, dobrze jest stopić większą ilość, bo gdy nie można dostać masła wyborowego, to stopione i sklarowane daje się dłużej przechowywać.

VII. **Zaprawianie zup i sosów mąką kartoflaną.** Łyżkę mąki kartoflanej lub więcej jeśli potrzeba, rozbić dobrze kołotuszką z małą ilością zimnej wody, wlać mieszając ciągle do zupy lub sosu i razem zagotować. Mąki kartoflanej bierze się mniej niż zwykłej.

VIII. **Zaciąganie zup lub sosów żółtkami.** Wziąć wskazaną ilość żółtek, rozbić dobrze z kilku łyżkami przestudzonej zupy lub sosu i powoli dolewać gorącej zupy, lub sosu mieszając ciągle łyżką. Potem postawić na wolnym ogniu lub w naczyniu z gorącą wodą i uważać, aby tylko należycie zgęstniało, lecz się nie zagotowało, bo się żółtka zważą. Taka rzecz robi się na samem wydaniu.

IX. **Ostre sosy i extrakty w konserwach.** Do przyprawy i nadania ostrego smaku wielu sosom, używa się oprócz domowych przypraw, essencyi i extraktów gotowych angielskich, które dostać można w pierwszych handlach korzennych. Wykwintna kuchnia dla smakoszów powinna być w takowe zaopatrzona. Z więcej znanych polecam tu: Sos Cabul, Beef-steak sauce, Westminster sauce, Worcester sauce (wyborny do rozbefu lub polędwicy), wreszcie sos Soy, pochodzenia japońskiego, a najwięcej polecenia godny, bo nieszkodliwy, czego dowodem, że używają go przeważnie w kuchni jarskiej. Robią go z nasion soji (podobnej do fasoli) mielonej, pieczonej na placki i poddanej długotrwałej fermentacyi.

X. **Maggiego przyprawa do zup i potraw.** Posiadamy jedną wyborną gotową przyprawę, która nadaje się do użytku w kuchni, a tą jest przyprawa Maggiego. Wyrabiana zawsze w jednakowej dobroci i wydatności, znajduje ona zastosowanie w najskromniejszych jak również w najwykwintniejszych kuchniach miejskich i wiejskich, w kuchniach dworskich, hotelach, restauracyach, szkołach kucharskich, klasztorach, szpitalach kuchniach wojskowych i t. d. Niema też nad Maggiego przyprawę

żadnego lepszego i tańszego środka do nadania słabym zupom, sosom, jarzynom sałatom, potrawom z jaj i t. d. wybornego i silnego smaku. Nad przyprawą tą przeprowadzono badania doświadczalne na najsłynniejszych uniwersytetach przy zastosowaniu najnowszych metod. Okazało się przytem, że pobudza ona apetyt i trawienie, a nadto w przeciwieństwie do innych ostrych korzeni nie wywołuje żadnych ujemnych wpływów na organy wewnętrzne. Dlatego polecają ją lekarze jako znakomity środek do polepszenia potraw dla chorych i rekonwalescentów.

Maggiego przyprawa jest bardzo skoncentrowana; trzeba jej przeto oszczędnie używać. Naprzód nie da się ilość przyprawy, której należy dodać, oznaczyć, gdyż zależy to zupełnie od smaku. Posiada ona przedewszystkiem tę zaletę, że użyta w odpowiedniej ilości, nie zmienia właściwego smaku potrawy, ale go raczej uwydatnia. W stosunku do ekstraktów mięsnych przedstawia oprócz większej wydatności i tańszej ceny jeszcze i tę zaletę, że nie farbuje, a więc może być użyta do wszelkich zup i potraw o barwie klarownej.

Do orzeczenia tego, pochodzącego od znanego wybitnego fachowca, dodaję jeszcze od siebie, że w ostatnim czasie okazało się wiele podróbek, które ani pod względem wydatności, oni też aromatu Maggiego przyprawie nie dorównują. A nadto nie są one wcale tańszemi. Powinna więc każda gospodyni żądać u kupca zawsze przyprawy Maggiego i uważać na to, ażeby ją też rzeczywiście otrzymała. Prawdziwość jej oznacza: nazwa: „MAGGI“ i znak ochronny „krzyż w gwieździe“.

Sosy gorące.

1. **Sos maderowy.** Zrobić zaprażkę rumianą z łyżki masła i mąki, rozprowadzić zimnym rosołem, wlać mocnego bulionu rozgotowanego w rosole, posolić, odrobinę popieprzyć, dodać łyżeczkę sosu Soy'a lub przyprawy Maggiego i gotować tak długo, aż sos zrobi się zawiesisty. Pół godziny przed wydaniem wlać kieliszek madery i włożyć kawałeczek cukru. Można też dodać do niego dwie łyżki osobno uduszonych w maśle i poszatkowanych pieczarek, potem trzeba go jeszcze zagotować razem. Sos ten podaje się do polędwicy, do filet sauté wołowych, do kotletów, pasztetów gorących etc.

2. **Sos truflowy.** Robi się tak samo jak maderowy, z tą różnicą, że zamiast pieczarek daje się trufle pokrajane w paśe-

czki, które wprzód należy obgotować aż do miękkości w rosole; smak wygotowany z trufli, wlać do sosu. Podaje się też do polędwicy, kotletów, ragout, pasztetów etc.

3. **Sos „a la Financiére“.** Do sosu maderowego rumianego, dają się następujące dodatki: kawałek amoretek, kawałek mózgu cielęcego, lub wołowego obgotować w słonej wodzie z cebulą i korzeniami, pokrajać amoretki w plasterki, móżdżek w kostkę, kilka szampionów, lub w braku tychże grzybki marynowane pokrajać w cząstki, kilka korniszonów poszatkować i obgotować, trochę kaparów, parę oliwek, wszystko to wrzucić do sosu i zagotować parę razy. Sos ten jest wyborny do kotletów, główki cielęcej, wątróbki etc.

4. Sos **kaparowy biały.** Zasmażyć na biało łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić rosołem lub smakiem z ryby. Garść kaparów wymoczyć w ciepłej wodzie, wrzucić do sosu, zagotować, posolić do smaku, wcisnąć cytryny, dać troszkę skórki cytrynowej otartej na tarku, a przed wydaniem zaciągnąć dwoma żółtkami. Sos ten podaje się do potrawek cielęcych, z drobiu, lub do ryb gotowanych.

5. **Sos kaparowy rumiany.** Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić rosołem lub bulionem, dodać dla ciemniejszego koloru łyżeczkę karmelu, posolić, wcisnąć cytryny, wsypać trochę cukru do smaku i garść wymoczonych kaparów. Niech się pół godziny wysadzi do potrzebnej gęstości. Podaje się do kotletów cielęcych, sznycli wołowych, bitek wołowych, sztuki mięsa etc.

6. **Sos pieczarkowy.** 6 lub 8 pieczarek wymyć i obciągnąć z wierzchniej skórki, poszatkować grubo, pół cebuli przesiekać i dusić z łyżką masła, dać trochę soli, trochę pieprzu białego. Gdy pieczarki już miękkie, zasypać łyżkę mąki zasmażając razem, ale trzeba uważać, żeby się mąka nie zrumieniła, wlać kwaterkę rosołu, kieliszek białego wina, kilka łyżek słodkiej śmietanki, wcisnąć trochę cytryny, a przed wydaniem zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Sos taki daje się do ragout z cielęciny, do ryb, do mussów z drobiu, pulardy etc.

7. **Sos z świeżych grzybów.** Talerz świeżych prawdziwych grzybów wypłukać w wodzie, poszatkować drobno, posolić, usiekać pół cebuli i dać do rądla, niech się duszą w własnym

sosie pod przykrywą. Gdy już niema soku z grzybów, włożyć łyżkę masła, dać trochę pieprzu i dusić dalej, mięszając często, aby się nie przypaliły. Pół godziny przed wydaniem, poprószyć grzyby mąką, wymięszać dobrze i wlać kwaterkę kwaśnej śmietany. Taki sos najlepszy do sztuki mięsa, pieczeni, sznycli i do kotletów.

8. **Sos z suchych grzybów.** Ugotować garść suchych grzybów, a wypłókawszy poprzednio w letniej wodzie; gdy miękkie, odcedzić, a grzybki drobno posiekać. Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić smakiem z grzybów, posolić, wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, wrzucić grzybki i zagotować. Podaje się do sztuki mięsa, kotletów z kartofli i różnych postnych budyni.

9. **Sos cebulowy.** Dwie lub trzy cebule pokrajać i udusić na maśle, aby były miękkie i dały się przefasować. Zrobić rumianą zaprażkę, rozprowadzić rosołem, przefasować cebule przez sito, zafarbować karmelem, dać trochę cukru, soli i octu, zagotować i podać do sztuki mięsa, kiełbasy smażonej lub pieczeni wieprzowej.

10. **Sos chrzanowy.** Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, wrzucić do niej dwie łyżki utartego chrzanu, aby się razem zasmażył, rozprowadzić rosołem, wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, posolić i dać kto lubi słodszy, pół łyżeczki cukru dla złagodzenia ostrości chrzanu, wcisnąć trochę cytryny, zagotować raz i wydać do sztuki mięsa, lub ryby ugotowanej. Można przed wydaniem zaprawić go dwoma żółtkami, a będzie smaczniejszy.

11. **Sos koperkowy.** Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić kilku łyżkami rosołu, wlać kwaterkę śmietany, posolić, wsypać garść drobno usiekanego zielonego kopru, zagotować, a przed wydaniem można, kto chce mieć sos smaczniejszy, zaciągnąć go dwoma żółtkami. **Podaje się** do sztuki mięsa i do jesiotra gotowanego.

12. **Sos ogórkowy.** Dwa ogórki kiszone obrać ze skóry, poszatkować w talarki lub w kostkę i obgotować w rosole. Osobno zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić śmietaną, wlać ogórki z rosołem i zagotować. Jeśli mało kwaśny dodać trochę kwasu ogórkowego i odrobinę cukru dla dobrego smaku.

13. **Sos szczawiowy.** Obrać z korzonków dwie garście szczawiu młodego, opłukać, usiekać drobno i udusić w maśle, posoliwszy, aby nie stracił koloru. Zrobić białą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem, wlać do niej uduszony szczaw, a na wydaniu podprawić kwaterką śmietany i zagotować. Taki sos podaje się do sztuki mięsa, sznycli, kotletów cielęcych i jaj na twardo. Powinien być dość gęsty.

14. **Sos szczypiórkowy.** Zrobić białą zasmażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem, wlać kwaterkę śmietany, posolić, wsypać garść drobno usiekanego szczypiórku, wcisnąć trochę cytryny, zagotować i podać do sztuki mięsa.

15. **Sos sardelowy.** Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem — wziąć trzy duże sardele wymoczone w wodzie, obrać z ości, posiekać na masę, włożyć do sosu i zagotować. Podaje się do sztuki mięsa, sznycli lub nóżek cielęcych. W braku sardeli można użyć pastę sardelową.

16. **Sos korniszonowy.** Pokrajać w cienkie plasterki lub w kostkę kilka korniszonów i ugotować na rosole. Zasmażyć na rumiano pół łyżki masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wlać korniszony ze smakiem, w którym się gotowały, posolić, dać trochę cukru a dla ciemniejszego koloru parę łyżeczek karmelu, wysadzić dobrze i podać do sztuki mięsa lub kotletów z kartofli.

17. **Sos jałowcowy.** Zrobić ciemną zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić bulionem rozpuszczonym w rosole, posolić, opieprzyć, wlać kieliszek madery, wsypać szczyptę tłuczonego jałowcu i wysadzić, aby był zawiesisty. Sos ten podaje się do pasztetu z bekasów i innej dziczyzny, lub do „chaud froid" z kwiczołów.

18. **Sos polski szary.** Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem lub smakiem z ryby, stosownie do tego czy sos ma być do mięsa lub do ryby. Dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, garść obranych rodzynków, garść oparzonych i drobno poszatkowanych migdałów, wcisnąć sok z pół cytryny, wsypać dwie łyżeczki miałkiego cukru i trochę karmelu dla koloru, a dla wykwintniejszego smaku można dodać kieliszek wina czerwonego lub pół kieliszka Malagi. Wysadzić go dobrze i podać do potrawy z ozora lub karpia na szaro.

19. **Sos kartoflany do sztuki mięsa. (Maitre d'Hotel).** Ugotować trochę kartofelków małych, wykrojonych łyżeczką z dużych kartofli, lub zwykłe kartofle pokrajać w kostkę. Łyżkę świeżego masła zasmażyć na biało z łyżką mąki, a jeszcze lepiej utrzeć na pianę na surowo, rozprowadzić mlekiem lub na pół rosołem i śmietanką, posolić, dać trochę białego pieprzu, wsypać pietruszki zielonej drobno posiekanej i zagotować, a wrzuciwszy ugotowane kartofle, polać nią sztukę mięsa.

20. **Sos rumiany do ryb „Genevoise".** Ugotować na smaku z ryb trochę poszatkowanej jarzyny (marchew, pietruszkę, seler ,kalarepkę i ze dwa kartofle), cebulę drobno posiekaną zasmażyć na rumiano z łyżką masła, rozprowadzić smakiem z jarzyn, zmięszać razem z jarzynami, przefasować przez sito, posolić dać trochę pieprzu, wlać kieliszek czerwonego wina, zagotować i podać do gotowanych ryb, jak sandacza, szczupaka, karpia lub leszcza.

21. **Sos „Bordelaise" do ryb.** Robi się jak poprzedni z dodaniem łyżki przefasowanych i uduszonych na maśle pomidorów, lub powidełka pomidorowego; oprócz tego wsypać na koniec noża papryki, trochę pieprzu, wlać pół łyżeczki angielskiego sosu Cabul i podać do sandacza, lina, węgorza lub leszcza.

22. **Sos „Bordelaise" do mięsa.** Zrobić tak samo jak sos do ryb, tylko zamiast rozprowadzić smakiem z ryb, zalać go bulionem rozpuszczonym w rosole. Osobno ugotować kawałek szpiku wołowego, ale nie rozgotować, aby się dał pokrajać w kostkę i przed wydaniem włożyć do sosu. Sos ten wyborny do kotletów z wszelkiego mięsa i do entre-cotu.

23. **Sos „Milanaise".** Pokrajać w talarki trochę jarzyn, cztery lub pięć pomidorów, parę ziarnek pieprzu, angielskiego ziela, jeden listek bobkowy, cebulę pokrajaną, dodać łyżkę masła i udusić to wszystko do miękkości, podlewając rosołem. Potem przefasować przez sito, zrobić zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić bulionem, dać przefasowaną jarzynę, szczyptę papryki, posolić, wlać kieliszek Madery lub szklankę czerwonego wina, pół żyżeczki przyprawy Maggiego i zagoto-

wać, a przed wydaniem włożyć 1/4 f. szynki pokrajanej w kostkę lub w paseczki, kilkanaście oliwek wprzód obgotowanych i kilka pokrajanych i uduszonych w maśle pieczarek. Można też dodać białko ugotowane na twardo i pokrajane w kostkę. Sos ten podaje się do polędwicy, entre-cota, kotletów, pieczeni wieprzowej i potrawy z kury.

24. Sos **„Soubise“**. Pięć lub sześć cebul pokrajać, sparzyć wrzącą wodą i dusić z łyżką masła na wolnym ogniu, aby się nie zrumieniły, sos ten bowiem musi być zupełnie biały. Rozprowadzić trochę rosołem i przetrzeć przez sito. Łyżkę mąki rozbić w pół kwarcie słodkiej śmietanki, włożyć przetartą cebulę, rozkłucić dobrze zagotować, dodać szczyptę soli i cukru. Sos ten powinien być bardzo gęsty, podaje się do baranich kotletów, lub karczochów.

25. **Sos biały cytrynowy „Poulette“.** Łyżkę masła rozetrzeć na surowo z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wcisnąć cytryny do smaku, wsypać troszkę skórki cytrynowej utartej na tarku, zagotować, wrzuciwszy kilka pieczarek uduszonych w maśle i pokrajanych w paski, trochę drobno posiekanej pietruszki, a przed wydaniem zaprawić go dwoma żółtkami utartemi z pół łyżeczką masła desero‑ego. Sos ten podaje się do różnych potraw białych, do móz‑ó‑, jaj, ryb i drobiu.

26. **Sos „Poivrade“ ostry.** Udusić w maśle trochę pokrajanej jarzyny, kawałek boczka wieprzowego, odpadki od zająca lub sarny podlewając wodą, aby się nie przypaliły. Gdy wszystko dobrze się zarumieni i już miękkie, zalać rosołem z dodaniem łyżki octu i korzeni i gotować dalej do zupełnej miękkości. Potem zlać smak, mięso przepuścic przez maszynkę, przetrzeć przez sito, w smaku rozgotować kawałek bulionu, zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić tym bulionem, włożyć przefasowane mięso, dać trochę pieprzu, pół łyżeczki extraktu sosu angielskiego Worchester, Cabul lub Soya, trochę przyprawy Maggiego, zagotować raz jeszcze i podać do zwierzyny, pieczeni wołowej lub innego ciemnego mięsa. Jest doskonały i bardzo ostry.

27. **Sos ostry „á la Diable“.** Udusić w maśle dwie pokrajane cebule, marchew, pietruszkę, seler i kalarepkę. Dodać angielskiego pieprzu, dwa bobkowe liście i kilka listków estragonu, gdy miękkie przetrzeć przez sito, zrobić rumianą zaprażkę

z łyżki masła i mąki, rozprowadzić bulionem rozgotowanym w rosole, włożyć przefasowaną jarzynę, dodać pół łyżeczki papryki, dwie łyżki octu, pół szklanki czerwonego wina, na koniec noża cukru i soli do smaku i gotować jeszcze pół godziny. Przed wydaniem wrzucić kilka uduszonych w maśle szalotek (małych cebulek) i kilka szampionów pokrajanych w paski, i uduszonych razem z cebulką. Podaje się ten sos również do zwierzyny i do mięs ciemnych.

28. **Sos ostry II-gi sposób.** Zrobić zaprażkę rumianą, z zasmażoną wpierw cebulą, łyżką mąki i masłem. Rozprowadzić mocnym rosołem, przecedzić przez sitko ,wrzucić kilka pokraja nych w drobną kostkę marynowanych grzybków lub rydzów i kilka korniszonów. Wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, pół łyżeczki sosu Saya lub Cabul, popieprzyć, posolić i zagotować. Sos ten bardzo dobry do dziczyzny, główki i nóżek cielęcych, do mózgu i ciemnego mięsa.

29. **Sos „Fricass “.** Łyżkę masła rozetrzeć na surowo z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem i słodką śmietanką, wcisnąć trochę soku z cytryny, posolić i zagotować, a przed wydaniem zaprawić go 3-ma żółtkami, wrzucić trochę posiekanej pietruszki i oblać potrawkę cielęcą z kurcząt, lub rybę gotowaną. Jeśli sos ma być do ,by, zamiast rosołem rozprowadzić go smakiem z ryby.

30. **Sos „Provençale“.** Jedną cebulę pokrajać w cienkie talarki, zrumienić ją na złoty kolor z łyżką masła, rozprowadzić mocnym rosołem, wlać pół szklanki białego wina, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, wkroić jeden surowy pomidor w cienkie plasterki, kilka pieczarek, posolić i gotować to razem 15 minut.

31. **Sos „Béchamel“ I sposób.** Łyżkę masła młodego roztopić z kopiatą łyżką mąki, rozprowadzić pół kwartą mleka słodkiego lub śmietanką i zagotować, gdy trochę przestygnie, wsypać 3 łyżki utartego parmezanu, ubić 4 żółtka i wymięszać. Sosem tym przekłada się i oblewa pieczeń cielęcą, ryby, muszelki i inne mięsa i zapieka się potem w piecu, dlatego powinien być gęsty, aby się utrzymał na wierzchu.

32. II sposób robienia Béchamelu. Rozetrzeć łyżkę masła, z łyżką mąki, rozprowadzić dwiema łyżkami rozgotowanego bulionu i pół litrem kwaśnej śmietany, dać trochę cukru, cy-

tryny, skórki cytrynowej, a gdy przestygnie wbić 4 żółtka i zaciągnąć na ogniu. Obsmarować rybę lub mięso i zapiec w piecu.

33. **Sos „Bearnaise“.** Utrzeć na tarku jedną dużą cebulę, sparzyć ukropem, aby gorycz wyszła, zalać dwiema łyżkami wody i gotować przez 5 minut, potem rozbić 3 żółtka z trzema łyżkami oliwy, wlać dwie łyżki octu, dwie łyżki wody, wsypać trochę soli, trochę białego pieprzu, dodać to wszystko do gotującej się cebuli, wstawić w naczynie z gotującą się wodą i mięszać tak długo, aż sos zgęstnieje, (powinien być tak gęsty jak majonez), uważając jednak, by się nie zagotował, bo żółtka się zważą. Sos ten podaje się do wszystkich mięs wołowych smażonych po angielsku.

34. **Sos „Ravigotte“ gorący.** Posiekać drobno trochę szczypiórku, rzerzuchy, koperku, pietruszki, parę listków estragonu i gotować 10 minut w rosole, do którego dodać dwie łyżki octu. Potem zrobić zaprażkę białą z łyżki masła i mąki, rozprowadzić nagotowanym smakiem, posolić, opieprzyć i dodać pół łyżeczki sosu Cabul. Przed wydaniem wlać parę łyżek słodkiej surowej śmietanki. Podaje się ten sos do wędlin i czarnego mięsa.

35. **Sos „Périgueux“ z truflami.** Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić bulionem, rozpuszczonym w rosole, wlać kieliszek Madery, wrzucić kilkanaście najmniejszych szalotek (małe cebulki) wprzód ugotowanych w wodzie, kilka trufli pokrajanych drobno i ¼ f. szynki pokrajanej w kostkę, posolić, zagotować razem i wydać do potrawy z pieczonej kury, wątróbki, kotletów etc.

36. **Sos „Matelot“.** Zasmażyć z masłem jedną posiekaną cebulę dodać łyżkę mąki, zrumienić na bronzowo, rozprowadzić rosołem, wrzucić dwa ząbki roztartego czosnku, posolić, zagotować kilka razy, a potem przecedzić przez sitko, wlać pół szklanki wina czerwonego, pół łyżeczki sosu ostrego Cabul, Worchester lub Soya, gotować aż do odpowiedniego wysadzenia i wydać do pieczeni lub kotletów baranich.

37. **Sos „aux Finnes-herbes“.** Zrobić białą zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem, posolić, wlać szklankę białego wina, wcisnąć trochę cytryny i zagotować aż do odpowiedniej gęstości. Potem wsypać sporo drobno siekanej pietruszki i kopru, a na wydaniu wymięszać z kawałkiem świeżego masła utartego z dwoma żółtkami.

38. **Sos „Mousseline“.** Jestto wyborny sos francuski, używany przeważnie do ryb, którego przepis jeden z mych znajomych wydostał wprost od kucharza w Monte Carlo. Rozbić dwa żółtka w rądelku ze solą, białym pieprzem i dwoma łyżkami wody, a włożywszy rądelek do drugiego naczynia z gorącą wodą, bić tak długo na ogniu, aż żółtka zaczną gęstnieć, poczem dodawać po małym kawałeczku jak orzech laskowy 12 dkg. śmietankowego masła i bić dalej trzepaczką dopóki wszystko masło nie wyjdzie, a sos lekko zawrze.

39. **Sos „Colbert“.** Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić bulionem, dodać szczyptę pieprzu, soli, wcisnąć sok z pół cytryny, wlać pół łyżeczki sosu Soyi i wsypać drobno posiekanej zielonej pietruszki.

40. **Sos angielski do ryb.** Łyżkę masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z ryby, posolić, wsypać dwie łyżki utartego sera szwajcarskiego, rozbić dobrze i polać rybę gotowaną przed podaniem na półmisku.

41. **Sos angielski „Victoria“.** Zrobić zaprażkę rumianą z łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem, wcisnąć trochę soku z cytryny, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, pół łyżeczki extraktu Cabul, wsypać trochę zielonej, siekanej pietruszki, kilka listków siekanego estragonu, zagotować do odpowiedniej gęstości i podać do dziczyzny i ciemnego mięsa.

42. **Sos „a la Strogonow“.** Zasmażyć na biało łyżkę masła z utartą na tarku jedną cebulą, wsypać łyżkę mąki, rozprowadzić bulionem, wlać pół kwaterki śmietany, łyżeczkę ang. sosu Cabul lub Worchester i trochę posiekanego drobno estragonu, zagotować i podać do wszelkich mięs smażonych.

43. **Sos holenderski.** Rozetrzeć na pianę dwie łyżki masła z 5 żółtkami. Zagotować pół szklanki wina białego z pół szklanką rosołu, wcisnąć sok z pół cytryny, dać trochę białego pieprzu i gałki muszkatułowej, postawić w drugi rądelek z gotującą wodą, kłaść po trochu utarte masło z żółtkami i dobrze ubijać, aż wszystko wyjdzie a sos zbieleje i zgęstnieje, uważając jednak, by się nie zagotował. Sos ten podaje się do ryby,

do szparagów, karczochów a można i do drobiu. Do jarzyn trzeba sos trochę pocukrować.

44. **Sos włoski.** Kawałek szynki surowej lub polędwicy marynowanej usiekać wraz z garścią szalotek, dusić na maśle podlewając rosołem, aż będzie miękka; potem przefasować przez sito, rozprowadzić tęgim bulionem i wlać pół szklanki białego wina. Kilka pieczarek pokrajanych i kilkanaście drobnych szalotek, ugotować razem i wrzucić do sosu. Wkońcu rozetrzeć kawałek masła deserowego (jak włoski orzech) z pół łyżką mąki, dodawszy usiekanej zielonej pietruszki, zagotować raz i podać do wszelkiego rodzaju kotletów, entre-cota, ozora etc.

45. **Sos wenecki do ryb.** Udusić na maśle kilka pieczarek pokrajanych w talarki i kilkanaście szalotek, wlać kwaterkę smaku z ryb, szklankę białego wina, niech się razem zagotuje. Potem dać cztery łyżki oliwy, soli, pieprzu białego i nie gotując już zaciągnąć na ogniu z czterema żółtkami, ubijając mocno trzepaczką. Wkońcu wsypać kopru i drobno posiekanej zielonej pietruszki. Oblać tym sosem gotowaną rybę, jak: sandacza, jesiotra, łososia lub szczupaka.

46. **Sos genewski do ryb.** Kawałek młodej słoniny, marchew, pietruszkę, seler, parę grzybów świeżych lub pieczarek, pokrajać w kawałki, zalać rosołem i dusić do miękkości, a potem zrumienić. Wsypać łyżkę mąki, cztery sardele obrane z ości i posiekane, dodać trochę korzeni, zalać rosołem, zagotować i przefasować przez sito. Wlać kieliszek białego wina lub Madery, pół łyżeczki sosu Soya i podać do ryb.

47. **Sos hiszpański.** Kawałek boczku wędzonego pokrajać i dusić z jarzynami, podlewając rosołem 2—3 godzin. Gdy już miękki, zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić rosołem, włożyć łyżkę marmelady pomidorowej, wlać kieliszek czerwonego wina, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, dodać pokrajaną w kostki wieprzowinę i marchew, zagotować i podać do pieczeni wołowej, zrazów lub kotletów.

48. **Sos pomidorowy czysty.** Pokrajać drobno trochę jarzyn, pół cebuli, 6 lub 8 pomidorów, dodać kilka ziarnek pieprzu zwykłego i angielskiego, listek bobkowy i dusić to wszystko na maśle podlewając rosołem aż będzie miękkie. Potem

przefasować przez sito, zrobić białą zasmażkę z pół łyżki masła i mąki, rozebrać rosołem, wlać przefasowane pomidory, pół łyżeczki przprawy Maggiego i pół łyżeczki sosu Cabul i zagotować. Sos ten powinien być bardzo gęsty, podaje się do jaj sadzonych, lub oblewa sztukę mięsa zapiekaną w piecu, a także do wszelkich innych mięs i ryb.

49. **Sos pomidorowy ze śmietaną.** Pięć lub sześć pomidorów przekrajać i udusić w maśle na miękko, następnie przefasować i przelać rosołem. Rozbić pół łyżki mąki w kwaterce śmietany, zaprawić sos, posolić, dać trochę cukru do smaku i zagotować. Sos ten dobry bardzo do sztuki mięsa i kotletów.

50. **Sos rakowy.** 20 lub 25 raków ugotować z koprem w słonej wodzie, obrać mięso z nóżek i szyjek, a ze skorupek wysmażyć masło jak na zupę (patrz przepisy zup). Rozbić pół łyżki mąki z pół litrem śmietany kwaśnej, dodać parę łyżek smaku, w którym się skorupki smażyły, dać do rądla łyżkę masła rakowego, wlać śmietanę i zagotować. Na wydaniu wrzucić dobrą garść drobno usiekanego kopru i obrane szyjki i nóżki. Jeśli sos ma być wykwintny zaciągnąć go 3-ma żółtkami. Bardzo dobry do potrawek z cielęciny, z kurcząt i z pulardy.

51. **Sos mózgowy.** Pół mózgu wołowego lub cały cielęcy, obgotować w słonej wodzie z cebulą, korzeniami i sokiem z cytryny. Gdy przestygnie, wyjąć z wody i pokrajać w kostkę, zrobić białą zasmażkę z łyżki masła i mąki rozprowadzić rosołem, zalać kwaterką kwaśnej śmietany, posolić, wcisnąć soku z cytryny do smaku, dać trochę skórki cytrynowej otartej na tarku i zagotować. Przed wydaniem zaciągnąć go 2-ma żółtkami i wrzucić mózg pokrajany. Podaje się do kotletów cielęcych lub sznycli wołowych.

52. **Sos musztardowy „à la Robert".** Pokrajać dwie cebule zrumienić na maśle, dać łyżkę mąki, rozprowadzić rosołem, wlać kieliszek białego wina i zagotować. Przed wydaniem przefasować i wymięszać z dwiema łyżkami francuskiej musztardy, dolawszy pół łyżeczki przyprawy Maggiego i Worchester sosu i nie gotując więcej podać do ryb, zwierzyny, kotletow, wątróbki lub kiełbasek.

53. **Sos bretoński.** Kilka cebul pokrajanych udusić w maśle na biało, przefasować przez sito, rozprowadzić rosołem,

wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego oraz sosu Soy'a i zagotować. Przed wydaniem włożyć łyżkę młodego masła roztartego z trzema żółtkami i ubijać na ogniu trzepaczką aż zgęstnieje, uważając, aby się nie zagotował. Podaje się do kotletów cielęcych i wszelkiego mięsa pieczonego.

54. **Sos do dziczyzny.** Trochę jarzyny cebulę i ¼ f. słoniny pokrajać w kawałki i udusić, dodawszy trochę korzeni, podlewając rosołem aż do zupełnej miękkości. Wsypać łyżkę mąki, zrumienić dobrze, przefasować wszystko razem przez sito i rozprowadzić rosołem. Trochę posolić, dać na koniec noża cukru, wlać kwaterkę kwaśnej śmietany, a dla strości pół łyżeczki sosu Soy'a i przyprawy Maggiego. Podaje się do dziczyzny lub dzika.

55. **Sos z resztek dziczyzny.** Resztki z dzikich ptaków, zająca lub sarny obrać z kości i przepuścić przez maszynkę od mięsa. Zasmażyć z łyżką masła i uduszoną wprzód cebulą, rozprowadzić rosołem, przefasować przez sito, wlać szklankę białego wina, wcisnąć cytryny, wrzucić trochę skórki cytrynowej i dodać pół łyżeczki sosu Soy'a lub Cabul. Można sos ten zaprawić także śmietaną. Podaje się do kotletów wieprzowych, pieczeni lub dziczyzny.

56. **Sos głogowy z winem.** Łyżkę masła młodego utrzeć na surowo z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć dwie łyżki marmelady głogowej, wlać szklankę białego wina, jeśli za kwaśny pocukrować do smaku, zagotować i podać do pieczeni lub boczku z młodego dzika.

57. **Sos głogowy ze śmietanką.** Rozbić pół litra śmietanki słodkiej z pół łyżką mąki, włożyć do niej dwie łyżki marmelady głogowej, jeśli za kwaśny pocukrować do smaku, rozbić dobrze, zagotować i podać do kotletów siekanych cielęcych lub do boczku z dzika.

58. **Sos agrestowy.** Kwaterkę zielonego agrestu ugotować na miękko na wodzie lub w rosole. Włożyć pół łyżki świeżego masła, trochę soli i dość cukru, wlać kwaterkę śmietany rozbitej z pół łyżką mąki i zagotować. Sos ten podaje się do sztuki mięsa, do potrawki cielęcej lub kurcząt.

59. **Masło ciemne „au beurre noir".** Dwie łyżki octu winnego wlać na patelnię i zagotować z korzeniami. Na drugiej

patelni łyżkę świeżego masła zrumienić aż na ciemno-bronzowy kolor, wtedy wlać czysty ocet bez korzeni do zrumienionego masła i wsypać zielonej siekanej pietruszki. Polewa się tem masłem rybę lub jaja sadzone.

60. **Masło z rumianą bułeczką.** Łyżkę masła zrumienić, wsypać łyżkę tartej bułki, zasmażyć, aby i bułeczka nabrała rumianego koloru i polać jarzyny lub mączne potrawy.

Sosy do słodkich legomin.

Podaje się zarówno na zimno jako też i na gorąco.

61. **Chaudeau z wina białego.** Pięć żółtek ubić na biało z pięcioma łyżkami cukru, postawić na kuchni i dolewając po trochu pół litra wina, bić mocno trzepaczką dopóki sos nie zgęstnieje i nie utworzy się gęsta jednolita piana. Uważać jednak, aby się żółtka nie zwarzyły; najlepiej robić go na wydaniu w ostatniej chwili, gdyż jak długo stoi, to piana opada. Jeżeli ma być podany na zimno, to po zaciągnięciu na ogniu, należy go wstawić w lód i jeszcze chwilę ubijać.

62. **Chaudeau z wina czerwonego.** Pół litra wina czerwonego rozpuścić pół szklanką wody, wcisnąć trochę soku z cytryny, włożyć kawałek cynamonu, kilka gwoździków, skórki cytrynowej, 5 łyżek cukru, zaprawić łyżką mąki kartoflanej rozbitej z dwiema łyżkami wody, wlać razem do wina i zagotować. Potem przecedzić przez sitko, wrzucić garść obranych i opłukanych rodzynków i polać gorący pudding lub zamrozić do zimnej legominy. (2 żółtka 1 całe jajo filiżan mleka)

63. **Chaudeau waniliowe.** Pięć żółtek i pięć łyżek cukru ubijać trzepaczką do białości, przedtem przegotować pół litra mleka z pół laską wanilii, którą można wyjąć i wysuszyć, aby raz jeszcze użyć. Mleko przestudzone wlać do żółtek i na ogniu bić miotełką tak długo, aż zgęstnieje i utworzy się gęsta jednolita piana. Chaudeau takie używa się do legomin gorących lub zimnych.

64. **Chaudeau ponczowe.** Pół litra białego wina, pół szklanki wody, sok z całej cytryny i jednej pomarańczy zagotować i przestudzić. Pół funta cukru w kawałkach otrzeć o cytrynę i skórkę pomarańczową, utłuc i przesiawszy ubić do białości

z 5-ma żółtkami. Potem zalać przestudzonem winem i na ogniu ubijać miotełką aż do zgęstnienia, na osatku wlać kieliszek araku i wydać na gorąco lub zimno.

65. **Chaudeau migdałowe.** Ćwierć funta migdałów sparzyć i obrać z łupy, (dodać 6 gorzkich) osuszyć i zemleć na młynku lub utłuc w moździerzu na gładką masę z dwiema łyżkami cukru, poczem zagotować z trzema szklankami mleka przecedzić, zaprawić łyżką mąki kartoflanej, rozbitej w surowem mleku, a w końcu ubić 3 żółtka z 3-ma łyżkami cukru i na ogniu bijąc miotełką zaciągnąć mlekiem migdałowem jak poprzednie. Sos ten najlepszy na zimno do kisielów owocowych.

66. **Chaudeau czekoladowe.** Cztery tabliczki czekolady rozpuścić na wolnym ogniu, włożywszy kawałeczek masła śmietankowego. Potem rozprowadzić czekoladę, lejąc pwoli pół litra przegotowanej śmietanki lub mleka, w końcu zaciągnąć tak jak poprzednie trzema żółtkami ubitemi z trzema łyżkami cukru. Podaje się do puddingów i legomin gorących.

67. **Sos poziomkowy, malinowy lub porzeczkowy.** Przetrzeć przez sito którekolwiek z powyższych owoców na surowo, dać pół funta cukru, sok z pół cytryny, pół szklanki białego wina i zagotować z kwaterką śmietanki rozbitej z łyżką mąki kartoflanej, lub bez śmietanki a tylko zaprawić mąką kartoflaną rozbitą w zimnej wodzie. Oblać na zimno pudding lub krem waniliowy.

66. **Sos „Sherry".** Ubić 4 żółtka z dwiema łyżkami cukru do białości dodać dwie łyżki powidełka morelowego, wlać szklankę wina Sherry i nie zagotowując zaciągnąć na ogniu aż zgęstnieje. Gdy wystygnie ubić na pianę pół szklanki śmietanki kremowej, rozbić dobrze miotełką z zimnym sosem i zamrozić. Sos ten bardzo dobry do legominy z ryżu, do tortu biszkoptowego albo z mąki hreczanej lub do puddingów.

Sosy zimne do ryb lub mięsa.

Ogólne uwagi o robieniu sosów majonezowych.

Przyrządzanie majonezu jest jednem z najtrudniejszych, bo wymaga wielkiej uwagi i dokładności. Głównym warunkiem udania się majonezu, jest dobroć i świeżość olwy i jajek, oraz ich temperatura.

Sos majonezowy powinien się ubijać z wygrzanych jaj i oliwy w ciepłej temperaturze. W zimie należy jaja ogrzać, a oliwę wstawić wprzód do dobrze letniej wody, ale po ubiciu majonezu należy go już przechowywać w zimnie. Jeżeli majonez w czasie ubijania się zwarzy, czyli oddzieli, co się zdarza jeśli bierzemy za dużo oliwy w stosunku do żółtek, lub jeśli oliwa jest za zimna, wtenczas trzeba sos ogrzać w ciepłej wodzie, a dodawszy jedno lub dwa surowe żółtka, na nowo go ubijać. Najlepiej jest robić majonez w kamiennej rynce lub garnku, a ubijać zwykłą trzepaczką z pobielanego drutu. Na dwie łyżki oliwy prowanckiej liczy się jedno żółtko i parę kropli soku cytrynowego. Po ubiciu i zgęstnieniu pierwszych dwóch łyżek oliwy i jednego żółtka, należy wpuścić zaraz parę kropli soku z cytryny, przez to zapobiega się zwarzeniu majonezu. Najpierw spuszczać po jednem żółtku i następnie jedną ręką ubijać sos, drugą trzymać przechyloną butelkę i cienkim strumieniem lać oliwę w stosunku dwóch łyżek na jedno żółtko: dopokąd sos ubijany nie zgęstnieje, dotąd nie dodawać nowych żółtek ani oliwy. Sosy majonezowe używają się do drobiu i do ryb.

69. **Sos majonezowy zwykły.** Na 6 żółtek odmierzyć 12 łyżek najlepszej oliwy prowanckiej, zlać w flaszkę i wpuszczając po jednemu dobrze oddzielone żółtka od białek do rynki lub miseczki kamiennej, drugą ręką lać cienkim strumieniem oliwę i ubijać do gęstości aż trzepaczka stanie w sosie, zakrapiając po trochu sokiem z cytryny. Gdy wszystkie żółtka i oliwa wyjdą, sos trzeba posolić do smaku, opieprzyć białym pieprzem, wsypać na koniec noża cukru i jeżeli nie ma być zaraz użyty, odstawić go w zimne miejsce lub na lód.

70. **Sos majonezowy z jaj na twardo.** Ugotować na twardo 4 jaja, które włożyć zaraz po ugotowaniu do zimnej wody, aby żółtka skruszały. Gdy już zimne obrać i odrzuciwszy białka, same żółtka przefasować przez sito, włożyć do miski, wbić do nich cztery żółtka surowe i wiercić wałkiem, dolewając po łyżce 12 łyżek oliwy, tak długo, aż sos zupełnie zbieleje i zgęstnieje, wtedy wcisnąć do smaku cytryny, posolić, popieprzyć białym pieprzem i postawić w lodzie aż do użycia.

71. **Sok majonezowy z winem** (bardzo dobry). Szklanka białego wina, półtora szklanki oliwy, sok z dwóch cytryn, 2 deka czyli $1^1/_2$ łuta rozpuszczonej żelatyny, soli i cukru do sma-

ku, bić przez kwadrans miotełką; potem po jednemu dodawać 5 surowych żółtek i bić dalej, aż sos będzie gładki i gęsty. Oblać nim rybę i zostawić w zimnie niech zastygnie.

72. **Sos majonezowy oszczędny.** Łyżkę masła deserowego utrzeć na pianę, rozprowadzić szklanką rosołu lub smaku z ugotowanej ryby, stosownie do czego ma być użyty, zagotować i przestudzić. Osobno ubijać w misce dwa lub trzy żółtką surowe z oliwą, tak jak na zwykły sos majonezowy; gdy już gęsty dać trochę soli, trochę cukru i cytryny do smaku i wymięszać z poprzednio zrobionym sosem, ubijając jeszcze przez kwadrans. Polać nim drób lub rybę i postawić w zimnie aż do użycia.

73. **Sos tatarski.** Ubić zwykły sos majonezowy z 6-ciu lub 8-miu jaj i odpowiedniej ilości oliwy, dodać soli, trochę białego pieprzu, dwie łyżeczki białej angielskiej musztardy, kilka korniszonów drobno posiekanych, na koniec noża cukru i ćwierć szklanki wody zimnej którą się daje, aby sos zbielał.Jeśli sos za mało kwaśny, to dodać soku cytrynowego do smaku i na wolnym ogniu, ubijać go tak długo, aż zgęstnieje, uważając jednak, aby się nie zagotował. Potem postawić w zimnem miejscu; jeśli będzie za gęsty można go trochę rozbić, dolewając zimnej wody. Podaje się do szynki i do wszelkiego zimnego mięsiwa.

74. **Sos tatarski z ugotowanych żółtek.** Sześć lub ośm gotowanych jaj na twardo, obrać ze skorupek i przetrzeć żółtka przez sito do donicy. Potem dolewając po jednej łyżce oliwy, wlać tyle łyżek ile jest żółtek, ucierać wałkiem tak długo, aż będą zupełnie gładkie, dodać dwie łyżki mocnej musztardy, trochę soli, białego pieprzu, cukru i octu do smaku, wreszcie pół łyżeczki sosu Cabul i ucierać aż się wszystko dobrze wymiesza. Sos ten podaje się do wędlin i zimnego mięsa szczególniej na święta Wielkanocne.

75. **Sos „Ravigotte“.** Do zwykłego sosu majonezowego dodać zielonego soku z gotowanego szpinaku wyciśniętego przez serwetę, aby zafarbować sos na zielony kolor i trochę siekanego kopru, a dla zaostrzenia go wlać pół łyżeczki sosu Worchester.

76. **Sos „Remoulade“.** Do zwykłego sosu majonezowego dodać dwie łyżeczki musztardy, trochę siekanego szczypiorku, kopru i zielonej pietruszki, jedno lub dwa całe jaja na twardo ugotowane i drobno posiekane, soli i pieprzu białego do smaku. Podaje się do ryb smażonych i z rusztu.

77. **Sos „a la Cumberland“.** Jestto ulubiony sos anglików podawany u nich często do zwierzyny. Jedną cebulę utrzeć na tarku, odparzyć w gotującej wodzie, szklankę madery lub portweinu, trzy łyżki galaretki kwaśnej owocowej, najlepiej porzeczkowej, sok z całej pomarańczy i pół cytryny, szczyptę papryki, tłuczonego imbiru, łyżeczkę musztardy, trochę odparowanej i pokrajanej w drobne paski skórki pomarańczowej i cytrynowej, wszystko to zagotować i podprawić łyżką mąki kartoflanej, rozbitej w zimnej wodzie, wystudzić i podać.

78. **Sos „a la vinaigrette“.** Cztery żółtka na twardo ugotowane, przefasować przez sito, wiercić w donicy z czterema łyżkami oliwy, lub surowe żółtka ubijać dolewając kropla po kropli oliwę; dodać małą łyżeczkę musztardy, kieliszek czerwonego wina, pół łyżki octu, soli, pieprzu białego i pół łyżeczki cukru: na koniec wsypać garść posiekanych drobno szalotek i szczypiorku. Można dla ostrości dodać łyżeczkę sosu Soy'a lub Cabul. Sos ten wyborny do jarzyn na zimno, jak do: karczochów, szparagów, do ryb, główki cielęcej i do zimnego mięsa.

79. **Sos szczypiorkowy do sztuki mięsa.** Ugotowane dwa żółtka rozetrzeć z łyżeczką oliwy, rozprowadzić octem rozpuszczonym z wodą, posiekać białka i garść szczypiorku, wymięszać razem, posolić, pocukrować i podać do sztuki mięsa.

80. **Sos chrzanowy.** Trzy łyżki utartego chrzanu wymięszać z kwaterką surowej, młodej śmietany, wlać trochę octu, na koniec noża cukru i szczyptę soli. Sos ten podaje się do prosięcia lub główki cielęcej na zimno.

81. **Chrzan z octem.** Utrzeć większą ilość chrzanu na tarce, rozrobić go niezbyt mocnym octem, trochę posolić, pocukrować i złożyć w słój obwiązawszy papierem. W miarę potrzeby podawać do wędlin na goraco lub na zimno.

82. **Sos do dziczyzny.** Dwa żółtka surowe ucierać w donicy z sześcioma łyżkami oliwy aż zgęstnieją i zbieleją. Osobno usiekać dwa jaja całe ugotowane na twardo, trochę szalotek

jaknajdrobniej otrzeć na tarku skórę z jednej cytryny, wsypać szczyptę tłuczonego jałowcu, soli, pieprzu, cukru, wcisnąć soku z cytryny do smaku, łyżeczkę sosu Worchester i wymięszać wszystko razem.

83. **Sos do szynki z dzika.** Dwie łyżki musztardy, jedną francuskiej i jedną krymskiej, dwie łyżki powidełka głogowego rozprowadzić szklanką wina owocowego, wcisnąć soku z cytryny i pocukrować do smaku, a przecedziwszy podać w sosyerce.

84. **Sos sardelowy do ryb lub dziczyzny.** Cztery sardele wymoczyć w wodzie, obrać z ości, posiekać i przefasować przez sito, wraz z trzema żółtkami ugotowanemi na twardo. Potem utrzeć małą łyżeczkę musztardy krymskiej z łyżeczką oliwy i sokiem z pół cytryny, zmięszać razem, o w końcu dać trochę soli, cukru i pieprzu.

85. **Sos do zimnej zwierzyny.** Dwie łyżki francuskiej musztardy, kwaterka bulionu gęstego, zagotowanego w rosole, łyżkę oliwy, cztery surowe żółtka, trzy kawałki cukru tłuczonego otartego o cytrynę, trzy tłuczone gwoździki, cztery ziarnka pieprzu angielskiego, dwie łyżki octu, sok z połowy cytryny, trochę soli, pół łyżki mąki — wszystko to ubijać trzepaczką przez kwadrans, potem zasmażyć na wolnym ogniu by zgęstniało, zastudzić i podać w sosyerce.

86. **Sos „a la maitre d'Hotel".** Łyżkę śmietankowego masła utrzeć na pianę i rozprowadzić ucierając dalej z czterema łyżkami gęstego bulionu. Potem wlać jeszcze łyżkę sklarowanego masła, wcisnąć sok z całej cytryny, posolić, opieprzyć, wsypać garść zielonej pietruszki drobno posiekanej, wymięszać razem i podać do ryb z rusztu.

87. **Masło „a la maitre d'Hotel".** Kawałek deserowego masła, rozetrzeć z zieloną siekaną pietruszką, wcisnąć parę kropli soku cytrynowego i ułożyć w kwadraciki lub okrągłe placuszki. Najlepiej jeśli się ma odpowiednią drewnianą maszynkę wyciskać okrągłe foremki, zamrozić, by masło stwardniało, a potem kłaść na plasterku cytryny na befsztyk, antrykot lub inne smażone mięsa.

88. **Masło szczypiorkowe.** Robi się tak samo jak poprzednie; zamiast z pietruszką wymięszać masło ze szczypiorkiem drobno siekanym, nie dawać jednak wcale soku z cytryny.

89. **Masło sardelowe.** Kilka sardeli opłukać, wymoczyć, obrać z ości, posiekać i przetrzeć przez sito — lub dwie łyżki pasty sardelowej, którą się dostaje w handlach, utrzeć z ćwierć funtem deserowego masła, układać lub wyciskać foremki jak z masła „a la maitre d'Hotel", zamrozić i podawać do wszelkich mięs smażonych, białych i czarnych.

90. **Ćwikła.** Kilka buraków ćwikłowych upiec w piecu, gdy będą miękkie, obrać z łupy, pokrajać w cienkie talarki, wymięszać z kwaterką tartego chrzanu, posolić, zalać słabym octem i złożyć do słoja. W miarę potrzeby używać do sztuki mięsa; może stać w zimnie parę tygodni. Można też zamiast piec, gotować buraki, ale pieczone są smaczniejsze, bo cały smak i słodycz zatrzymują w sobie.

91. **Mleczko czyli amoretki do sosów.** Mlecz z kości pacierzowej wołowy lub cielęcy, obciągnąć z błony, ugotować z solą i cytryną, potem pokrajać w plasterki i używać do serów lub potrawek.

ROZDZIAŁ IX.

Paszteciki, pasztety i pierogi ruskie.

Ogólne uwagi co do robienia pasztetów.

Aby pasztet był dobry, czy to podany na gorąco lub na zimno, trzeba go bardzo starannie przyrządzać i zwracać uwagę na następujące warunki:

1. Aby mięso było na masę miękką uduszone i by się przy duszeniu nie przypaliło, ani zbytnio nie zrumieniło, bo pasztet będzie twardy, suchy i ciemny.

2. Aby mięso kilka razy zemleć na maszynce i dokładnie przefasować. Jest to mozolna i powolna robota. Aby się masa prędzej fasowała trzeba żeby była tłusta, dać dużo słoniny młodej lub smalcu i trzymać w cieple pod przykryciem, bo zimna bardzo powoli i ciężko przez sito przechodzi.

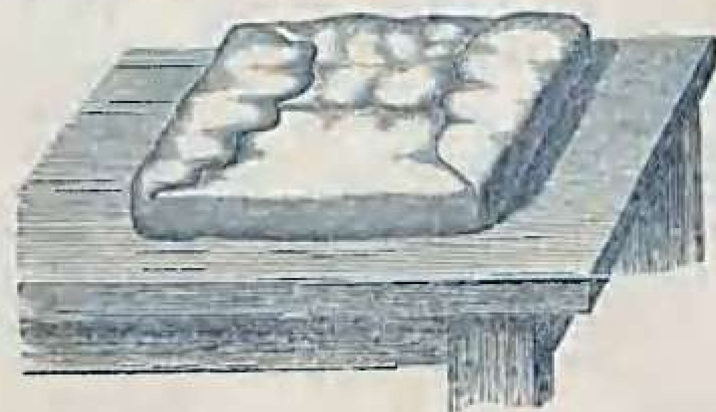
3. Zamiast piec w piecu, lepiej jest gotować pasztety na parze, bo nie wysychają i nie twardnieją, wyjmować z formy gdy już przestygną, a przedtem słomką lub patyczkiem próbować czy nie surowe.

Ciasta do pasztetów.

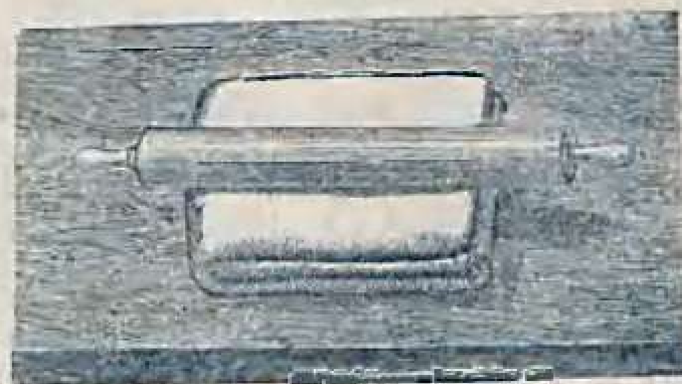
1. **Ciasto francuskie.** Na *funt* przesianej najpiękniejszej mąki wziąć jedno jajo, trochę soli, kwaterkę wody z dwoma łyżeczkami octu i zagniatać tak długo ciasto dopóki od ręki nie odstaje. Tak wyrobione zostawić na pół godziny przykryte talerzem, by się odleżało.

Funt masła świeżego niesolonego wypłukać, zostawić przez chwilę w wodzie z lodem by zatwardło, a potem włożywszy w serwetę wygnieść dobrze, by wszystka wilgoć z niego wyszła i rozwałkować w tejże serwecie na grubość palca w kwadrat. Ciasto rozwałkować także w kwadrat dwa razy tak duży jak masło, oprószyć z wierzchu mąką, położywszy

w środku masło, zawinąć na wierzch ciasto w kształcie koperty tak, aby szczelnie masło było przykryte i pod wałkowaniem nie dostało się na wierzch.



Potem rozwałkować cienko i złożywszy na długość we troje, pozostawić w spokoju przez 10 minut. Poczem złożyć znowu we troje jak serwetę i rozwałkować na grubość palca.



Gdy pod wałkiem w cieście robią się bańki, ma już dosyć. Wałkować trzeba zawsze pociągając wałek od siebie naprzód, bo od tego dobroć ciasta zależy. Drugi warunek, aby go robić w miejscu bardzo chłodnem, w lecie w piwnicy. Gdy ciasto się z kwadrans odleży, wycisnąć okrągłą foremką blaszaną placuszki, które idą na spód pasztecików, potem drugą małą foremką wycinać w placuszkach okrągłe otwory i kłaść po trzy na spodnim placku, zlepiając brzegi białkiem, a wykrojone środki zostawiać na przykrycie z wierzchu. Ułożyć je na blasze, posmarować jajem i dać na ruszcie do dość gorącego pieca; w zimnym zrobi się zakalec i nie wyrosną. Piec powinny się najwyżej 15—20 minut. Gdy upieczone można je nakładać jakim się chce farszem i przykryć małemi wykrojonemi środ-

kami. Z takiego ciasta można robić też duże placki na formę pasztetową na półmisek, a ze środków które zostaną, wykrawać małe figurki do przybrania.



2. **Ciasto francuskie.** Rozczynić kwaterkę mąki z 3-ma deka (2 luty) drożdży rozbitemi z kwaterką letniego mleka. 3 żółtka całe i jedno jajo ubić w garnuszku, wlać do ciasta i tak długo wyrabiać dopokąd pęcherzyków nie dostanie. Potem postawić w cieple aby wyrosło. Gdy się ruszy odstawić na zimno, a tymczasem pół funta świeżego masła wypłukać i wycisnąć w serwecie jak do ciasta francuskiego. Przestudzone ciasto wyłożyć na stolnicę, rozwałkować w kwadrat, położyć masło i zawinąwszy ciasto w kopertę, trzy razy tak samo wałkować jak ciasto francuskie. Z tego ciasta można tak samo wykrawać paszteciki, pierożki, pierogi ruskie, a jeśli się przy wyrabianiu ciasta doda dwie łyżki cukru do jaj, można z niego robić nadziewane konfiturami rogalki, obwarzanki etc.

3. **Ciasto maślane** (bardzo dobre). Funt mąki, pół funta masła świeżego, dwa jaja i kilka łyżek wody a jeszcze lepiej kilka łyżek kwaśnej śmietany, zagnieść razem aby ciasto było niezbyt twarde. Rozwałkować w kwadrat, a złożywszy w kopertę trzy razy powtarzać wałkowanie jak przy cieście francuskiem. Z tego ciasta można wyrabiać różne paszteciki i pierożki, a także można wylepiać niem ozdobne formy na duże pasztety podawane przy większych przyjęciach. Formy takie są złożone z dwóch części, złączonych sztyfcikiem, po upieczeniu formę się otwiera a ciasto pozostaje nienaruszone.

4. **Ciasto kruche.** Funt przesianej mąki zagnieść z pół funtem dobrze wypłukanego i osuszonego masła i z 2-ma żółtkami, wyrabiać długo i pozostawić na pół godziny w chłodnem miejscu. Jeśli ciasto ma być użyte do pierożków lub pasztetów, trzeba trochę go posolić, jeśli na legominę, szarlotkę lub ciastka, dodać ćwierć funta cukru i skórki cytrynowej. Rozwałkować ciasto cienko, Robić pierożki lub paszteciki, albo wylepić niem formę.

5. **Ciasto drożdżowe do pierogów ruskich.** Funt mąki rozczynić z $1^1/_2$ dk. (1 łut) drożdży rozpuszczonych w kwaterce mleka. Gdy zacznie rosnąć ubić dwa żółtka i jedno całe jajo, dodać pół łyżki cukru, trochę soli, łyżkę masła sklarowanego i ubijać dobrze, aż od ręki odstanie. Potem postawić w cieple aby rosło, a gdy się ruszy i na wierzchu popęka, wyrzucić je na stolnicę podsypaną mąką, rozwałkować ciasto na grubość palca, nałożyć farszem z mięsa i twardemi jajami w cząstki pokrajanemi lub farszem z kapusty słodkiej i zawinąć w jeden duży pierog. Można też wykrawać małe placuszki i nałożywszy farszu zlepiać podłużne pierożki. Kłaść na blachę wysmarowaną masłem i podsypaną mąką, postawić w cieple pół godziny, aby podrosły, a przed wstawieniem do pieca posmarować jajkiem i piec w gorącym piecu; przed wyjęciem spróbować słomką czy upieczone.

Pierogi ruskie i paszteciki do zup.

6. **Pierog ruski z mięsem.** Przygotować wedle upodobania ciasto francuskie, pół francuskie lub drożdżowe, wedle wyżej podanych przepisów i nałożyć następującym farszem. Mięso z rosołu lub pozostałe z pieczeni, (najsmaczniejsze jednak jest z dodaniem kawałka mięsa wieprzowego) posiekać drobno i wymięszać z bułką rozmoczoną w mleku. Zasmażyć na łyżce masła pół cebuli drobno posiekanej, wrzucić w nie mięso i przesmażyć razem. Dodać trochę pieprzu, 2 jaja na twardo zgotowane i grubo posiekane, a gdy przestygnie jedno żółtko surowe, wymięszać dobrze, nałożyć na rozwałkowane ciasto, zwinąć, zlepić brzegi i położywszy na blachę, postawić w cieple, aby podrosło. Przed wstawieniem do pieca, posmarować jajkiem i piec pół godziny do trzech kwadransów. Gdy trochę

przestygnie, pokrajać w zgrabne kawałki i podać do rosołu lub barszczu.

7. **Pierog ruski z słodką kapustą.** Robi się tak samo jak z mięsem kładąc w środek kapustę, którą przyrządzić w następujący sposób: Dwie główki kapusty zwykłej, pokrajać w cząstki i zagotować 5 minut w osolonej wodzie. Wyjąwszy z wody, wycisnąć dobrze przez serwetę, posiekać, popieprzyć i dodać pół łyżeczki cukru. Smażyć na maśle z jedną drobno pokrajaną cebulą. Gdy już będzie zupełnie miękka, włożyć do kapusty łyżeczkę ugotowanych i posiekanych grzybów lub dwa jaja ugotowane na twardo i grubo posiekane, wymięszać razem i nakładać na ciasto.

8. **Paszteciki z mięsem w fran. cieście.** Zrobić małe paszteciki z ciasta francuskiego (patrz przepisy na ciasta do pasztetów) przed podaniem nakładać następującym farszem: Pół funta cielęciny i pół funta wieprzowiny gotowanej, zemleć na



maszynce, posolić, opieprzyć białym pieprzem, wymięszać z dwiema łyżkami tartej bułki i zasmażyć na maśle z połówką drobno usiekanej cebuli. Gdy trochę przestygnie, wbić jedno żółtko, wlać dwie łyżki surowej śmietanki i dobrze rozetrzeć.

9. **Paszteciki z móżdżkiem.** Mózg cielęcy oczyszczony z błony ugotować w słonej wodzie z korzeniami i cebulą, potem pokrajać go w drobną kostkę, zasmażyć łyżkę masła z drobno posiekaną połową cebuli, która się jednak nie powinna zrumienić, zasypać pół łyżki mąki, rozprowadzić kilkoma łyżkami rosołu, wrzucić mózg, wcisnąć trochę soku z cytryny i zdjąwszy z ognia wymięszać z dwoma żółtkami. Tym farszem nałożyć tak samo zrobione paszteciki jak z mięsem. I jedne i drugie

podają się nie tylko do rosołu i bulionu, lecz także jako zakąskę na drugie śniadanie, lub przy obiedzie po zupie.

10. **Paszteciki „a la reine"** (przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Obrać czyste mięso z pulardy, odrzuciwszy skórkę i kości, przepuścić przez maszynkę, posolić, opieprzyć i udusić na maśle z kilkoma posiekanemi pieczerkami lub truflami. Wcisnąć trochę soku z cytryny, wlać kieliszek białego wina, a przed samem podaniem wymięszać z dwoma rozbitemi żółtkami i nakładać w gorące paszteciki z francuskiego ciasta, lub w foremki z ciasta smażonego (patrz niżej). Można je dawać do zup klarowanych lub jako entremets.

11. **Paszteciki z raków.** Ugotować pół kopy raków z koprem w solonej wodzie, obrane szyjki i nóżki posiekać, a skorupki potłuc i wygotować z masłem tak jak na zupę rakową (patrz przepis zupy rakowej). Z masłem rakowem zasmażyć pół łyżki mąki, rozprowadzić dwoma lub trzema łyżkami rosołu, włożyć mięso z raków, dodać siekanego kopru i pietruszki zielonej, zaprawić dwoma żółtkami, wymieszać razem i nakładać razem farsz w paszteciki z francuskiego ciasta.

12. **Paszteciki z grzybów.** Świeże prawdziwe grzyby borowiki opłukać, cienko poszatkować, posolić, opieprzyć i dusić z cebulą pod przykryciem. Potem dodać łyżkę masła, a gdy się wszystek smak wysmaży opruszyć je mąką i zalać dwiema lub trzema łyżkami kwaśnej śmietany; w końcu podprawić dwoma żółtkami i nakładać w paszteciki z francuskiego ciasta. Podają się do zup czystych, a także jako przekąskę na drugie śniadanie.

13. **Paszteciki z ryb.** Kawałek surowej ryby przesiekać grubo. Jedną cebulę utartą na tarku zasmażyć na maśle, włożyć rybę, pół bułki namoczonej w mleku i dobrze wyciśniętej, posolić, opieprzyć, dać trochę gałki muszkatułowej, wlać łyżkę smaku z ryb lub z jarzyn i dusić wszystko pod przykryciem 15—20 minut. Potem zaprawić dwoma żółtkami i nakładać w paszteciki z ciasta francuskiego, ptysiowego lub smażonego. Podają się te paszteciki do zup rybnych lub na drugie śniadanie.

14. **Paszteciki w naleśnikach z miesem lub z mózgiem.** Zrobić naleśniki zwykłym sposobem (patrz w przepisach lego-

min) smarować farszem z mięsa lub z mózgu, takim jak powyżej podane do pasztecików z fran. ciasta, z tą różnicą, że do farszu aby był rzadszy i dał się łatwo rozsmarować, trzeba dodać dwie lub trzy łyżki kwaśnej śmietany. — po nasmarowaniu złożyć brzegi naleśnika w kwadrat, zwinąć z dwóch stron do siebie w formę podłużną, obmaczać w jajku obsypać tartą bułką i obsmażyć na maśle. Ułożyć na półmisku i ubrać gałązkami zielonej pietruszki usmażonej na tem samem maśle. Podają się takie paszteciki do rosołu, barszczu lub jako entremets.

15. **Paszteciki w naleśnikach okrągłe (Ślimaczki).** Robią się tak samo jak poprzednie, tylko po posmarowaniu farszem, zwinąć je najpierw całe w rurkę, a potem skręcić na okrągło, maczać w jajku, obsypać bułką i smażyć na rumiano.

16. **Paszteciki w ptysiowem cieście.** Kwaterkę wody, pół kwaterki sklarowanego masła, posolić i zagotować. Wsypać w to pół kwarty przesianej mąki, rozbijając dobrze łyżką na ogniu aby grudek nie było; gdy ciasto odstawać zacznie od rądla, zdjąć z blachy niech ostygnie, poczem do zimnego wbijać po jednemu 6 jaj całych i dobrze rozcierać. Z tak przygotowanego ciasta, robić okrągłe gałki wielkości małego jabłka, w środku maczając rękę w maśle powygniatywać głębokie i szerokie dołki, w które po upieczeniu farsz się nakłada, do dołków nalać po parę kropli masła i włożywszy na blachę upiec w ciepłym piecu. Gdy upieczone i w miarę przyrumienione, trzeba je wyjąć z pieca, a przed samem podaniem nałożyć w każden dołek farszu z mięsa, mózgu, ryby, grzybów lub raków, na wierzchu polać zrumienioną bułeczką z masłem i rozgrzawszy trochę w piecu, podać do zupy lub na przekąskę.

17. **Pierożki w kruchem cieście.** Zrobić kruche ciasto (patrz ciasta do pasztetów), przygotować farsz z mięsa, (przepis piróg ruski z mięsem) rozwałkować ciasto na pół palca grubości wykrawać foremką blaszaną ogrągłe placuszki, mniej więcej półtora razy większe jak otwór szklanki nakładać farsz z mięsa i zawijać zgrabnie brzegi na środku pierożka. Piec w dość gorącym piecu.

18. **Pierożki smażone w drożdżowem cieście.** Kwaterkę mleka letniego zarobić $1^1/_2$ deka (1 łut) drożdży, wsypać pół funta mąki, wymięszać dobrze i postawić w cieple. Gdy podrośnie, wsypać jeszcze pół funta mąki, trochę soli, dwa całe jaja, łyżkę sklarowanego masła, łyżeczkę cukru, i wyrabiać ciasto tak długo aż od ręki odstanie, poczem postawić napowrót w cieple aż znów podrośnie. Wtedy brać małe kawałki ciasta, utarzać w mące, rozpłaszczyć na okrągłe placuszki, nałożyć farszem z mięsa (patrz przepis piróg ruski) z mięsem zawinąć zgrabnie brzegi na środku, układać na sito, aby trochę podrosły, a potem rzucać na gorący smalec lub fryturę i smażyć jak pączki, obracając, aby z wszystkich stron jednakowo się zrumieniły.

19. **Krokiety do rosołu lub barszczu.** Ugotować na rosole kilka kartofli z jarzyną. Gdy miękkie wyjąć je, przefasować przez sito, dodać dwa jaja, dwie łyżki tartej bułki i zasmażyć z łyżką masła i zrumienioną posiekaną cebulą; porobić okrągłe wałeczki obsypać bułką i smażyć na maśle, w końcu wrzucić gałązki zielonej pietruszki i ubrać niemi krokiety na półmisku i podać osobno do zupy.

Paszteciki w muszelkach na entre-mets.

Na śniadaniach lub obiadach po rosole lub zupie, podają się paszteciki na muszelkach, które dostać można w handlach z naczyniami kuchennemi. Paszteciki takie można wcześniej przygotować, a nałożywszy na muszelki przed samem podaniem wstawić je na 5—15 minut do pieca dla rozgrzania lub zrumienienia.



20. **Paszteciki z mózgu.** Mózg cielęcy lub wołowy obrać z błonek, opłukać i ugotować w słonej wodzie z korzeniami, kawałkiem cebuli i sokiem z pół cytryny. Gdy przestygnie, pokrajać w kostkę, zasmażyć na biało łyżkę masła z połówką cebuli drobno posiekanej, zaprawić łyżką czubatą mąki, rozprowadzić kilkoma łyżkami rosołu, dobrą kwaterką śmietany, tak, aby sos był gęsty (zawiesisty) wcisnąć soku z cytryny do smaku, posolić, wrzucić trochę skórki cytrynowej otartej na tarce wkońcu mózg, wymięszać razem i zasmażyć, a przed podaniem kto chce, można jeszcze zaprawić dwoma żółtkami. Nakładać na muszelki i oblać zawiesistym bulionem lub bułeczką zrumienioną z masłem i wstawić na chwilkę do pieca, aby się z wierzchu zaciągnęły.

21. **Paszteciki z drobiu lub z cielęcej pieczeni.** Resztki pozostałe z drobiu lub pieczeni cielęcej pokrajać w kostkę, zalać sosem beszamelowym (patrz w przepisach sosów), wymięszać razem nakładać na muszelki, po wierzchu posypać tartym parmezanem, polać masłem i wstawić przed podaniem na 15 minut do gorącego pieca, aby się z wierzchu zrumieniły.

22. **Paszteciki z pierożków z bulionem.** Zrobić zwykłe małe pierożki z mięsem (patrz przepisy potraw z mąki): ugotowawszy odcedzić dobrze z wody, nałożyć w muszelki, zalać zawiesistym bulionem, posypać z wierzchu tartym parmezanem, skropić masłem i przed podaniem zapiec w piecu przez 10 minut. —

23. **Paszteciki z makaronu włoskiego.** Ugotować w słonej wodzie 1/4 f. połamanego na krótko makaronu włoskiego. Gdy miękki wyrzucić na druszlak, przelać zimną wodą i wymięszać z rozpuszczonem masłem, aby się nie zlepił, 1/4 f. okrawków z szynki posiekać dość grubo, wrzucić do makaronu, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany i wymięszawszy dobrze, nakładać w muszelki. Po wierzchu posypać tartym parmezanem, polać masłem i wstawić na 10 minut do gorącego pieca dla zapieczenia.

24. **Paszteciki ze szpinakiem.** Ugotować dwie garście obranego szpinaku w słonej wodzie, odcedzić, usiekawszy przefasować przez sito, zasmażyć z łyżką mąki i masła. Zrobić ciasto zwyczajne jak na pierogi, cienko bardzo rozwałkować, kłaść kupki szpinaku, przykryć ciastem, oblepić naokoło i wykrawać kieliszkiem małe pierożki. Następnie ugotować je w słonej wodzie, wyjmując ostrożnie kłaść na muszelki, zlać masłem z rumianą bułeczką i wstawić do pieca na 5 minut.

25. **Paszteciki postne z suchych grzybów.** Ugotować suche grzyby i posiekać z wątróbką od ryb. Zasmażyć na maśle pół drobno pokrajanej cebuli, wrzucić dwie łyżki tartej bułki, posiekane grzybki, trochę pieprzu, soli, smażyć z 10 minut, potem wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, wymięszać razem, wbić w końcu dwa żółtka, nakładać w muszelki, a przed wydaniem polać bułką zrumienioną z masłem i wstawić na 5 minut do pieca.

26. **Paszteciki z mleczka i z ikry rybiej.** Ugotować mleczka, wątróbki i ikry z ryb na smaku z jarzyn i z korzeni, pokrajać

w kostkę, zasmażyć pół cebuli drobno pokrajanej z łyżką masła, dodać łyżkę mąki, rozprowadzić dwiema łyżkami rosołu z ryb i kwaterką kwaśnej śmietany, posolić, opieprzyć a włożywszy pokrajane mleczko i ikry wymięszać i nakładać w muszelki. Polać bułeczką zrumienioną z masłem i wstawić na dziesięć minut do pieca.

27. **Kokilki z resztek ryb.** Pozostałe kawałki ryb, obrać ze skóry i z ości, pokrajać w kostkę. Kilka pieczarek pokrajać w paski i udusić na maśle, wymięszać z rybą, włożyć na muszelki i zalawszy sosem beszamelowym (patrz przepisy sosów) posypać z wierzchu tartym parmezanem, skropić bułeczką zrumienioną na maśle i wstawić na 15 minut do gorącego pieca, aby się z wierzchu zrumieniły.

28. **Paszteciki z wędzoną rybą z jajecznicą.** 8 jaj rozbić z 3-ma łyżkami słodkiej śmietanki i z solą. Łyżkę młodego masła w rądelku, zasmażyć ciągle mięszając rozbite jaja na jajecznicę średniej gęstości i nakładać w muszelki. Na wierzchu ubrać rybą wędzoną pokrajaną w paski; najlepiej sielawą, skumbryą lub łososiem; posypać zieloną siekaną pietruszką i podać nie wstawiając wcale do pieca.

29. **Paszteciki z jajecznicy z sardelami.** Oczyszczone z ości sardele pokrajać w paski. Usmażyć jajecznicę jak do poprzednich pasztecików, nałożyć w muszle, ubrać w kartkę sardelami, posypać grubo siekanym szczypiórkiem i pieprzem i podać nie wstawiając wcale do pieca.

30. **Paszteciki włoskie.** Wysmarować grubo świeżem masłem 6 muszelek, wpuścić po jednem całem jaju, posolić, posypać parmezanem i wstawić na kilka minut do pieca, aby się jaja ścięły. Potem polać zrumienioną bułeczką, posypać siekanym szczypiórkiem i zakropić cytryną.

31. **Paszteciki z raków.** Ugotować pół kopy raków, obrać szyjki i nóżki a skorupki utłuc i wysmażyć na maśle tak jak na zupę rakową, (patrz przepisy zup). Pokrajać 10 pieczarek w talarki osobno udusić z cebulką i masłem. Na maśle rakowem zrobić białą zaprażkę z łyżki mąki, rozprowadzić dwoma łyżkami smaku z wygotowanych skorupek i kwaterką śmietany; wrzucić szyjki, nóżki i szampiony, zagotować razem posoliwszy do smaku, a przed samem wydaniem, wbić trzy żółtka, na-

łożyć na muszelki, posypać zieloną siekaną pietruszką i koperkiem i dać do pieca na 5 minut.

32. **Paszteciki z jaj z masłem sardelowem.** Wiele osób, tyle muszli wysmarować grubo masłem sardelowem, wpuścić na każde jajo, posypać z wierzchu tartym parmezanem i bułką zrumienioną, z masłem, pokropić cytryną i dać do pieca na 5 minut, aby się jaja ścięły.

33. **Paszteciki w kruchem cieście z foremek.** Zrobić kruche ciasto (patrz przepisy ciast do pasztecików), wylepić niem dość grubo foremki blaszane takie jak się używa do pieczenia babek śmietankowych i upiec w piecu. Potem odwracając do góry



dnem, wyrzucić ostrożnie ciasto z foremki, a gdy przestygną, napełniać przed podaniem farszem z mózgu, ragout, z ryb lub raków (patrz w przepisach odnośnych pasztecików) i posypawszy z wierzchu zieloną pietruszką lub koperkiem wstawić na 5 minut do pieca.

34. **Paszteciki w foremkach z smażonego ciasta.** Kwaterkę mleka, dwi łyżki kwaśnej śmietany i 3 żółtka rozbić dobrze z mąką, aby ciasto było trochę gęściejsze jak na naleśniki, posolić i przygotować w wysokim garnuszku. Do tego ciasta trzeba mieć foremkę z pełnego żelaza w kształcie babek śmietankowych na długiej drucianej rączce. Osobno rozpuścić w wysokiem naczyniu funt smalcu lub frytury, włożyć do niego foremkę, a gdy się dobrze rozpali, maczać ją w cieście i smażyć na smalcu. Gdy ciasto jest dostatecznie zrumienione i odstanie od formy, należy wyrzucać je na bibułę, aby tłustość wsiąkała i za każdym razem zanurzyć wprzód foremkę w tłuszczu. Gdy wszystkie paszteciki usmażone przed wydaniem, napełnić je farszem jak poprzednie, rozgrzać w piecu i na półmisku ubrać gałązkami zielonej pietruszki.

35. **Paszteciki z naleśników z kiełbaskami.** Zrobić naleśniki zwykłym sposobem (patrz przepisy legomin). Kiełbaski parowe obrać ze skórki, przekroić na dwie części wzdłuż, zawijać w długie wałeczki w naleśnikach, umaczać w rozbitem jajku, obsypać bułką i smażyć na ładny złoty kolor. Na półmisku ubrać gałązkami zielonej usmażonej pietruszki.

36. **Krusztadki po włosku.** Foremki małe jak na ciastka babki wylepić dość grubo kruchem ciastem bez cukru (patrz w przepisach ciast), po upieczeniu wyrzucić ostrożnie na stolnicę, a gdy przestygną nałożyć w nie farszu z kur; w środku zrobić dołek wypełnić go ugotowanym i pokrajanym drobno włoskim makaronem, truflami, szampionami i marynowanym ozorem pokrajanemi w kostkę, zalać po wierzchu lekko rozpuszczonym bulionem i przed podaniem wstawić do rozgrzania na chwilę do pieca. Na półmisku zrobić niski postument z ryżu, poukładać na nim paszteciki, kładąc na każdym po plasterku trufli, polać sosem pomidorowym czystym i podać jako paszteciki po zupie.

37. **Krusztadki „a la Mazarin".** Zagnieść kruche ciasto z 20 dkgr. masła 6 żółtek i 30 dkgr. mąki, wyłożyć niem małe foremki jak na babki, napełnić je farszem z kur, w środku zrobić dołek, nałożyć do niego pokrajanych w kostki trufli i szampionów zmieszanych z odrobiną sosu maderowego, zasklepić farszem z kur, w końcu przykryć ciastem zupełnie na wierzchu przylepić małą gałeczkę z ciasta, posmarować jajem i przed podaniem wstawić na 20 minut do średniego pieca. Po upieczeniu wyrzucać ostrożnie i podać na złożonej serwecie jako paszteciki.

38. **Tębaliki a l'Archiduc.** 1/2 klg. cielęciny, lub mięso z kury, dwie bułki rozmoczone w śmietance, łyżkę masła deserowego i 1 jajo ubić razem w moździerzu, posolić i przefasować przez sito, potem złożyć do rądelka i na zimnie wymieszać dodawszy 1/8 litra kremowej śmietanki. Wysmarowane tębaliki, tj. małe foremki jak na babki wyłożyć naprzemian wąskiemi paskami trufli i ozora wędzonego. Do ubranych foremek nałożyć z tutki papierowej knelu tak, by w środku pozostawić miejsce na plasterki pasztetu z gęsich wątróbek z truflami, wierzch zasklepić znów farszem. Napełnione foremki ustawić w niskiem naczyniu, a podlawszy trochę wody pod spód, przykryć tłustym papierem i wstawić do pieca na 20 minut. Na półmisku

trzeba zrobić postument z ryżu gotowanego, który przepuściwszy przez maszynkę gorący jeszcze wytłaczać w formie dużej płaskiej w dowolne figury; poczem wstawić do zastygnięcia do zimnej wody. Na tym postumencie poustawiać gorące tymbaliki, na wierzchu każdego położyć kółeczko z trufli i polać białym sosem „Mousselline" lub holenderskim. (Patrz w przepisach sosów).

39. **Krokiety z drobiu lub cielęciny.** Z resztek upieczonej cielęciny lub drobiu, obrać mięso od kości, posiekać, zrobić zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozebrać rosołem i 3-ma żółtkami rozbitemi ze śmietanką, włożyć mięso i kilka usiekanych pieczarek i uduszonych w maśle, posolić, opieprzyć i wymięszać razem. Gdy przestygnie wyrabiać na stolnicy okrągłe wałeczki maczać w jajku, otarzać w tartej bułce i smażyć na ładny rumiany kolor. Ułożyć je na białej serwecie podłożonej na półmisku i ubrać zieloną usmażoną pietruszką. Można do nich podać sos pomidorowy lub inny wedle upodobania.

40. **„Vinaigrette" z ryb.** Z pozostałych ryb można sporządzić wyborną sałatę, podaną jako zakąskę na muszelkach. Resztki ryb obrać ze skóry i z ości i pokrajać w kostkę. Kilka kartofli gotowanych, grzyby lub rydze marynowane, korniszony, trochę gotowanego groszku zielonego, kilka jaj na twardo, pokrajać wszystko w kostkę, posolić, popieprzyć i wymięszać z następującym sosem. Rozetrzeć dwa surowe żółtka z trzema łyżkami oliwy do białości, dodać łyżeczkę musztardy, sok z jednej lub półtora cytryny i odrobinę cukru na koniec noża. Sałatę tę w większej ilości można podać też na salaterce, ubrać listkami zielonej sałaty i cząstkami jaj na twardo.



Pasztety na gorąco.

41. **„Vl au vent" z drobiu.** Przygotować duży rant z francuskiego ciasta, oraz przykrywę na wierzch (patrz przepisy

ciast do pasztetów). Kawałki kury lub indyka pieczonego obrać ze skóry i z kości, wątróbki i żołądki wszystko pokrajać w kostkę. Osobno udusić w maśle parę poszatkowanych pieczarek, ugotować w słonej wodzie kawałek mleczka wołowego lub cielęcego, które pokrajać w talarki, dwie lub trzy łyżki zielonego groszku, kilkanaście szyjek i nóżek z raków, wszystko to włożyć i zagotować w następującym sosie: Łyżkę masła rozetrzeć na surowo z łyżką mąki, rozprowadzić tęgim rosołem i pół kwaterką słodkiej śmietanki, wcisnąć soku z pół cytryny, a po zagotowaniu w ostatniej chwili zaciągnąć trzema żółtkami. Ciasto francuskie rozgrzać w piecu, a włożywszy gorący farsz przykryć i zaraz podać, aby ciasto nie rozmokło.

42. **„Vol au vent" z ryb.** Robi się tak samo jak poprzednie, tylko zamiast drobiu daje się rybę, wątróbki i ikrę pokrajaną w kostkę. Zresztą wszystkie inne dodatki pozostają te same.

43. **Kulebiak z rybą czyli pierog ruski w franc. cieście.** Zrobić francuskie ciasto lub półfrancuskie (patrz przepisy ciast na pasztety) i postawić na zimnie. Dwufuntowego szczupaka lub sandacza, posolić i udusić z jarzynami i z masłem. Gdy miękki, obrać go ze skóry i z ości, połupać na małe kawałki, kilka jaj na twardo pokrajać w cząsteczki i rozwałkowawszy ciasto po połowie, układać warstwę ryby i warstwę jaj, popieprzyć, pokropić rozpuszczonem masłem, przykryć drugą połową ciasta, zlepić dobrze brzegi, włożyć na wązką blachę, posmarować jajem i wstawić na 20 minut do gorącego pieca.

44. **Kulebiak z kapustą i grzybami.** Robi się jak poprzedni, tylko zamiast ryby daje się następujący farsz: Dwie główki kapusty ugotować na pół w solonej wodzie, następnie posiekać i dusić dalej z cebulą zasmażoną na maśle aż do zupełnej miękkości, w końcu dodać i wymięszać dwie łyżki ugotowanych i usiekanych suchych grzybów, kilka jaj na twardo też posiekanych, trochę opieprzyć i tym farszem nałożyć ciasto i piec jak poprzedni.

45. **Ragout z cielęciny w kształcie pasztetu.** Z francuskiego ciasta zrobić rant, a na wierzch na przykrycie i ubranie zrobić drobne ósemki (patrz przepisy na ciasta do pasztetów). Kawałek pozostałej pieczeni cielęcej pokrajać w kostkę, ugotować pół główki cielęcej, ze skórką, tak samo ozorek i móżdżek i pokrajać w paski. Osobno ugotować na wiosnę trochę

pokrajanych szparagów, jeśli w innej porze to kalafior podzielony na cząstki i kilka łyżek zielonego groszku. Udusić na maśle kilka pieczarek i zrobić sos następujący: Łyżkę masła utrzeć z kopiatą łyżką mąki, rozprowadzić tęgim rosołem, wlać pół kwaterki śmietanki, wrzucić przygotowane mięso i dodatki, zagotować i zaciągnąć dwoma żółtkami. Przed podaniem rozgrzać francuskie ciasto i nałożyć ragout, posypać posiekaną zieloną pietruszką, a z wierzchu ubrać drobnemi figielkami z ciasta. Do pieca już nie dawać, bo ciasto rozmoknie.

46. **Pasztet z raków, jaj i ryb.** Można zrobić rant z ciasta francuskiego lub kruchego (patrz przepisy ciast do pasztetów). Ugotować 10 jaj na twardo, pół kopy raków, z których obrać nóżki i szyjki, 10 skorupek zostawić do nadziania, a resztę utłuc i wysmażyć na masło. Ugotować również kilka grzybów suszonych, posiekać drobno dwa funty ryby, szczupaka lub sandacza obranego z ości, dodać bułkę namoczoną w mleku, trochę soli, pieprzu, posiekane grzyby, łyżkę masła rakowego i to wszystko zasmażyć. Potem zalać trzema łyżkami kwaśnej śmietany rozbić dwa żółtka surowe i wymięszać z szyjkami rakowemi i jajami pokrajanemi w kostkę. Ułożyć na okrągłym półmisku rant z ciasta, nałożyć farsz połowę do środka, a połowę do przekrojonych na pół skorupek z jaja i do skorupek z raków. Ubrać brzeg półmiska naprzemian temi skorupkami z jaj i raków, wierzch pasztetu drobnemi ciastkami franc. i podać na gorąco na stół.

47. **Pasztet ze zwierzyny w kruchem cieście.** Przodki z zająca lub sarny posolić, włożyć do rądla, w który wkrajać na spód pół funta młodej słoniny, jedną cebulę, jedną marchew, pietruszkę i kawałek selera. Dodać kilka grzybów suchych, trochę pieprzu i angielskiego ziela, funt wieprzowiny tłustej od karku i wszystko to podlawszy pół kwartą wody, dusić tak długo pod przykryciem, aż mięso odstanie od kości. Poczem należy je obrać starannie, wyrzucić korzenie i przepuścić dwa razy przez maszynkę wraz z jarzynami i grzybami. Osobno dusić przez pół godziny wątróbkę małą cielęcą obciągniętą z błony, utrzeć ją na tarku i wymięszać z farszem ze zwierzyny. Potem wszystko razem przefasować przez sito, wymięszać na końcu tę masę z czterema całemi jajami, włożyć do formy, której spód i boki należy wylepić kruchem ciastem (patrz przepisy na ciasto do pasztetów), a z wierzchu przykryć również cienkim plackiem z tego samego ciasta i piec godzinę

w gorącym piecu. Po upieczeniu wyrzucić z formy na okrągły półmisek, a w sosyerce podać osobno sos bulionowy, maderowy z pieczarkami lub inny sos ostry (patrz przepisy sosów).

48. **Pasztet z kuropatw, bekasów lub kwiczołów.** Pięć lub sześć kuropatw lub dwa razy tyle bekasów albo kwiczołów sprawić, wyjąwszy wnętrzności kuropatwy, przekroić na połówki, posolić, natrzeć jałowcem i pokropić cytryną niech tak leżą ze 2—3 godzin. Przepuścić przez maszynkę od mięsa funt cielęciny, pół funta słoniny lub szpiku wołowego, kawałek wątróbki cielęcej, żołądki, wątróbki i główki ptaszków, a potem dodać bułkę namoczoną w mleku, dwa całe jaja, jedną utartą



na tarku, odparzoną cebulę, trochę soli, pieprzu i tłuczonego jałowca i wymięszać dobrze wszystko razem. Warstwę tego farszu włożyć do formy, otwieranej na zawiasach, wylepionej kruchem ciastem (patrz przepisy na ciasta do pasztetów), potem ułożyć na plasterkach słoniny ptaszki, przekładać je farszem i napełniwszy w ten sposób formę, wstawić do gorącego pieca na 2 godziny. Wyjąwszy z formy, ubrać pasztet ładnie zielenią, plasterkami cytryny, a w sosyerce podać sos jałowcowy (patrz przepisy sosów). Jeśli się chce mieć ten sam pasztet w francuskiem cieście, to należy mięso na farsz wpierw udusić, zarówno jak i ptaszki, a potem do gotowego rantu nakładać warstwami i wstawić tylko na dziesięć minut do gorącego pieca dla rozgrzania. W ten sam sposób można robić pasztety z wszelkiego rodzaju dzikiego ptactwa.

49. **Pasztet z kaczek dzikich lub swojskich.** Zrobić farsz z odpadków zająca lub sarny i wątróbki cielęcej, taki, jak na pasztet z zająca w kruchem cieście. Dwie kaczki oprawione i godzinę wprzód posolone udusić w rondlu z jarzynami i słoniną pod nakryciem. Gdy są już dobrze obrumienione i mięk-

kie, pokrajać je w kawałki i układać w rancie z francuskiego ciasta naprzemian warstwę farszu (zamiast jaj do farszu wlać kilka łyżek tęgiego bulionu) i warstwę kaczek, z wierzchu



przykryć nakrywką też z ciasta, lub ubrać drobnemi ciastkami francuskiemi. Rozgrzać w piecu 10 minut i podać z sosem kaparowym lub maderowym osobno w sosyerce.

50. **Pasztet z indyka.** Młodą indyczkę w parę dni po zabiciu gdy skruszeje, pokrajać w drobne kawałki, posolić, ułożyć w rądlu, zalać smakiem nagotowanym z jarzyn i korzeni lub rosołem i dusić na wolnym ogniu. Gdy smak się wysadzi i indyk podrumieni zalać szklanką białego wina i dalej dusić aż do zupełnej miękkości. Farsz zrobić z funta słoniny i dwóch funtów cielęciny, które zemleć na maszynce od mięsa, dodać



bułkę namoczoną w mleku, trochę soli, pieprzu i zasmażyć tę masę na maśle, uważając, by się nie zrumieniła, wkońcu wbić cztery żółtka, włożyć trochę siekanych kaparów i sardeli, wymięszać dobrze i przekładać tym farszem w rancie z surowego ciasta francuskiego lub kruchego warstwami kawałki indyka. Wstawić na pół godziny do gorącego pieca, wyjąwszy po wierzchu ubrać plasterkami cytryny i małemi gwiazdkami wykrojonemi z ciasta (patrz przepisy na ciasto do pasztetów). W sosyerce podać osobno sos truflowy lub kaparowy biały (patrz przepisy sosów).

51. **Pasztet z prosiaka.** Ładne młode prosię oczyścić, sparzyć i posolić, odciąć nogi po kolana i głowę, którą można użyć na czarninę, prosię zaś dusić pod przykrywą, włożywszy w rądel jedną tartą cebulę i ćwierć funta młodej siekanej słoniny. Zakrapiać wodą, aby się nie przyrumieniło, a gdy już będzie zupełnie miękkie, pokrajać je w ładne małe kawałki. Osobno usiekać na surowo wątróbkę cielęcą i wątróbkę z prosiaka, przefasować przez sito i ucierać w donicy: łyżkę masła, cztery żółtka, jedną bułkę namoczoną w mleku i przefasowaną wątróbkę. Gdy wszystko dobrze utarte, wrzucić pół funta słoniny gotowanej w kostkę pokrajanej, trochę soli, szczyptę pieprzu, angielskiego ziela, gałki muszkatułowej, wlać kieliszek madery i wymieszać farsz lekko z ubitą pianą z pozostałych białek. Wyłożyć rądel plasterkami cienkiemi słoniny i układać warstwami farsz i kawałki prosięcia, następnie przykryć i gotować w drugim rądlu na parze 1½ godziny. Spróbować słomką lub patyczkiem, a gdy takowy suchy można już odstawić, niech trochę przestygnie, a potem wyrzucić na półmisek, ubrać plasterkami cytryny i drobnemi ciastkami wykrojonemi z francuskiego ciasta, lub cząstkami jaj na twardo. Osobno w sosyerce podać sos biały pieczarkowy, sos cytrynowy „poulette“ lub ostry śmietanowy „a la Stogonow“ (patrz przepisy sosów).

52. **Pasztet z gołębi.** Sześć gołębi oczyścić, posolić, przekroić na połówki, włożyć do rądla wraz z dwoma funtami cielęciny i pół funtem słoniny skrajanym w kostkę, dodać trochę jarzyn, cebulę i korzeni, dusić wszystko na wolnym ogniu, podlewając rosołem, aby się nie zmieniło. Gdy już miękkie, wyjąć gołąbki, a cielęcinę wraz z jarzyną i słoniną przepuścić przez maszynkę od mięsa, wymięszać z dwoma bułkami zamoczonemi w mleku, przefasować przez sito, dodać trochę pieczarek uduszonych na maśle i 4 jaja całe. Układać warstwami farsz i gołąbki w rant wprzód upieczony z francuskiego ciasta, uważając, aby ostatnia warstwa na wierzchu była z farszu. Przykryć pasztet papierem zmaczanym w maśle i wstawić na pół godziny do pieca. Po wyjęciu przykryć drobnemi francuskiemi ciastkami i podać z sosem cytrynowym „poulette“ lub białym kaparowym.

53. **Pasztet węgierski.** Zrobić ciasto francuskie zwykłym sposobem. Na ciasto z kwarty mąki wziąć półtora funta tłustej polędwicy wołowej, pokrajać ją (nie posiekać) w bardzo dro-

bną kostkę, nie grubszą od ziarnek grochu, razem z tłuszczem włożyć w rądel. Jeżeli tłuszczu mało, dodać jedną grubą pietruszkę przekrajaną na połowę, trochę pieprzu, soli i żadnych więcej korzeni, nawet cebuli. Postawić na wolnym ogniu niech się dusi pod pokrywą. Gdy po pół godzinie mięso już miękkie, odstawić do wystudzenia, następnie położyć warstwę ciasta na wysmarowanej blasze, na ciasto dać grubą warstwę mięsa, a na mięso znowu ciasto, posmarować z wierzchu jajkiem i wstawić zaraz w bardzo gorący piec na 20 minut.

Pasztety zimne.

54. **Chleb myśliwski (Jagdbrot).** Ulubiony pasztet cesarza Franciszka Józefa, znajdujący się zwykle na wszystkich polowaniach dworskich. Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu. Dwa przodki zajęcze, łopatkę z sarny, lub dwie kaczki, opłukać i nastawić w rądlu z funtem pokrajanej słoniny, funtem wieprzowiny od karku i funtem cielęciny. Dodać różnych jarzyn, parę grzybków suszonych, pieprzu, angielskiego ziela, gałki muszkatułowej, posolić, zalać wodą tyle, aby mięso przykryła i dusić nakryte tak długo, aż zupełnie od kości odstanie, uważając by się nie przypaliło. Zwykle trwa to od 3—4 godzin. Osobno z cebulą i ćwierć funtem słoniny dusić przez 20 minut, ładną wątróbkę cielęcą, obraną z błony i wprzód wymoczoną w mleku. Gdy przestygnie, utrzeć ją na tarku, mięso obrać z kości i wraz z jarzynami i wątróbką przepuścić dwa razy przez maszynkę, a trzymając w cieple przefasować przez sito druciane i wymięszać z czterema jajami. Mieć przygotowane kruche ciasto, lub pół francuskie (patrz przepisy na ciasta do pasztetów), rozwałkować dość grubo na długi wązki pas, nałożyć w środek warstwę farszu, przełożyć truflami ugotowanemi i pokrajanemi w plastry, powtórzyć takie przełożenie dwa lub trzy razy aż wszystek farsz wyjdzie, zwinąć na okrągło zlepiwszy brzegi ciasta pod spodem, posmarować jajem i piec godzinę w piecu. Z tej proporcyi powinny być dwa na 35 ctm. długie pasztety, podaje się je pokrajane cienko z sosem tatarskim lub „Cumberland".

55. **Pasztet ze zwierzyny.** (Pain de gibier). Pół funta młodej słoniny pokrajać w kawałki, a trochę jarzyn i całą cebulę w plasterki. Na to ułożyć w rądlu dwa oczyszczone przodki zajęcze lub sarnie, funt wieprzowiny od karku, kilka grzybów suszonych, posolić, dodać trochę pieprzu, angielskiego ziela, dwa listki bobkowe, muszkatułowej gałki i nalawszy wody tyle, by mięso było przykryte, dusić na ogniu 3—4 godzin aż zupełnie odstanie od kości, obracając często, aby się nie przypaliło. Potem obrać starannie czyste mięso. Osobno udusić małą cielęcą wątróbkę obraną z błony z ćwierć funtem słoniny i całą cebulą, a gdy przestygnie, utrzeć ją na tarku i wymięszać z obranem mięsem, jarzyną i słoniną w której się dusiła, przepuścić dwa razy przez maszynkę i przefasować przez sito. Pokrajać w kostkę ćwierć funta ugotowanej młodej słoniy i wymięszać razem z farszem i z 4-ma całemi jajami. Foremkę blaszaną lub rądel wyłożyć cienkiemi plasterkami słoniny, napełnić tę masę szczelnie, wstawić w drugi rądel z wodą gorącą, przykryć i gotować w parze 1½ godziny. Po zupełnem wystygnięciu wyjąć z formy i krajać na zimno. Można go także zamiast gotować w parze upiec w piecu, ale nie jest tak smaczny, bo suchszy i z wierzchu utworzy się twarda skorupa.

II-gi sposób. Taki pasztet robi się także na surowo, t. j. po przefasowaniu mięsa ani się gotuje, ani piecze. Jest o tyle lepszy, że daje się znacznie dłużej przechować, można go trzymać w zimnie 2—3 tygodni. Ale nie trzeba dawać wtenczas jaj do środka tylko 5 deka (3 łuty) bulionu rozpuszczonego na gęsto w rosole, ażeby mięso lepiej ściągnął. Włożyć farsz w tortownicę lub formę otwieraną, a po dwunastu godzinach, gdy w zimnem miejscu stwardnieje wyjąć z formy i smarować piórkiem lub polać zawiesistym bulionem, w którym przedtem należy rozpuścić 3 listki żelatyny i zagotować z łyżką mąki kartoflanej rozbitej z odrobiną wody. Gdy ten bulion przestygnie i zgęstnieje, smarować prędko pasztet, aby galareta z bulionu na nim się ścięła.

56. **Pasztet z dziczyzny.** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). 1½ funta mięsa z łopatek sarnich i cały zad z zająca kilka dni wprzód zabajcowanych dusić w tym bajcu z korzeniami, z jarzyną i kawałkiem słoniny, aż do zupełnej miękkości. Gdy wystygnie, obrać mięso od kości, przepuścić dwa razy przez maszynkę, przefasować przez sito, posolić i wymięszać z ćwierć funtem gotowanej słoniny i ozora peklowanego pokrajanego w kostkę, pół szklanką czerwonego wina i 4-ma jajami. Formę wyłożyć plasterkami słoniny, dać do niej farsz i gotować pod przykry-

ciem na parze w drugiem naczyniu z wodą, przez dobre dwie godziny. Po ugotowaniu i wystygnięciu wyrzucić z formy i krajać w cienkie plastry.

57. **Pasztet z kwiczołów (Chaud froid).** Dwanaście kwiczołów po oczyszczeniu i wyjęciu wnętrzności, obciągać ostrożnie ze skórki, odjąć główki i kości grzbietowe, posolić i środki napełnić następującym farszem: Kawałek wątróbki cielęcej funt cielęciny lub wieprzowiny i żołądki kwiczołów z jałowcem udusić tak samo jak na pasztet ze zwierzyny, zemleć i przefasować, dodawszy trochę bulionu rozgotowanego, kieliszek madery i szczyptę utłuczonego jałowca. Potem nadziać kwiczoły, zawinąć każdy w papier nasmarowany oliwą, ułożyć w rądel wyłożony plasterkami słoniny i jarzyn, nakryć arkuszem papieru również wysmarowanego oliwą, podlać dwiema łyżkami rosołu i wstawić na pół godziny do gorącego pieca. Tymczasem przysposobić rozpuszczony bulion z żelatyną i mąką kartoflaną tak jak powyżej (II-gi sposób pasztetu, pain de gibier) i wyjąwszy kwiczoły z papieru gdy przestygną obsmarować je najpierw resztą farszu, aby były gładkie, a potem zanurzać pojedynczo w bulionie, trzymając na widelcu, aby galareta z bulionu na nich się ścięła. Ułożyć je na półmisku na postumencie z chleba w kształcie piramidy i ubrać zieloną sałatą. Osobno podać sos tatarski (patrz sosy).



58. **Pasztet straburski z gęsich wątróbek.** Kilka dużych białych gęsich wątróbek (z bardzo tucznych gęsi) namoczyć w mleku na noc. Pół funta młodej słoniny ugotować do miękkości, pokrajać w plastry, zasmażyć na biało jedną cebulę, włożyć na spód połowę słoniny, na słoninę obrane z błony wątróbki, przykryć znów słoniną, dać trochę korzeni i kwiatu muszkatułowego i podlawszy dwie łyżki rosołu, dusić wątróbki przez 15 minut. Potem przepuścić je wraz ze słoniną przez maszynkę, przefasować przez sito, posolić, dać trochę białego pieprzu, wymieszać z kilku truflami ugotowanemi i pokrajanemi w talarki i układać w gliniane terynki, w których w handlach pasztet strassburski sprzedają. Na wierzchu zalać gęsim smalcem, przykryć papierem woskowym, nałożyć przykrywką i zalepić brzegi wapnem z białkiem. Taki pasztet można bardzo długo przechowywać w miejscu zimnem a suchem. Podaje się do śniadania lub smaruje bułeczki na niem kanapki.

59. **Pasztet z wątróbek gęsich w auszpiku.** Ugotować auszpik z nóżek cielęcych (patrz auszpiki) i wlać do nizkiej szerokiej formy blaszanej, pozostawiając pół litra smaku do pasztetu i zamrozić w zimnem miejscu. Przygotować pasztet strasburski z gęsich wątróbek jak powyżej i zanużyć każden owalny wałeczek, wbijając na widelec w zastygający już auszpik, tak, aby się utworzyła na wierzchu szkląca powłoka. Wydając do stołu wyrzucić na półmisek auszpik z formy, a w środku ułożyć stożkowato pasztety. W sosyerce podać sos tatarski lub majonez (patrz sosy).



60. **Pasztet strasburski do prędkiego użycia.** Można farsz zrobić dla oszczędności zamiast z gęsich z cielęcej młodej i miękkiej wątróbki. Należy ją obrać z błony i namoczyć na 24 godzin w mleku, aby zupełnie zbielała. Dać na spód rądla posiekaną cebulę, pół funta młodej słoniny, funt cielęciny, trochę korzeni i dusić tak długo podlewając rosołem, aż zupełnie cielęcina będzie miękka, wtedy włożyć wątróbkę i podusić jeszcze 15 minut. Gdy mięso przestygnie przepuścić dwa razy przez maszynkę, przefasować przez sito, wbić 3 żółtka i posolić, dać białego pieprzu, gałki muszkatułowej, 3 całe jaja i dobrze wymięszać. Osobno dwie wątróbki gęsie również w mleku wymoczone bez solenia dusić 10 minut w maśle pod przykryciem, podlać dwiema łyżkami rosołu, by się nie zrumieniły, potem dopiero posolić, a gdy przestygną pokrajać w grube

plasterki i układać w małej formie okrągłej (tortownicy) warstwami farsz, na nim plasterki wątróbki i w talarki pokrajane gotowane trufle. Na wierzch dać warstwę farszu, przyłożyć papierem wysmarowanym oliwą, przykryć pokrywką i dać do średnio gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu i wystudzeniu oblać cały smalcem gęsim i krajać cienko.

61. **Forszmak na gorąco lub na zimno. Robi** się z resztek pieczonej cielęciny lub surowej. Pieczoną obraną z kości cielęcinę przepuścić przez maszynkę, lub surowej dwa funty pokrajać w kawałki i dusić na maśle z cebulą podlewając rosołem aż będzie zupełnie miękka. Cztery bułki namoczone w mleku wycisnąć dobrze, obrać ze skóry i z ości cztery śledzie holenderskie wprzód wymoczone w wodzie, 3 jabłka i 6 gotowanych kartofli, utrzeć na tarku i wszystko to razem przepuścić przez maszynkę dwa razy. Zrobić białą zaprażkę z dwóch łyżek masła i łyżki mąki, wlać kwaterkę śmietanki, kawałek bulionu rozpuszczonego w rosole, wrzucić masę mięsną, posolić wspypać trochę białego pieprzu, trzy łyżki tartego parmezanu, dwie usiekane sardele, wymieszać wszystko razem i dusić na wolnym ogniu aż zbieleje. Wkońcu wbić 3 całe jaja włożyć do rądla wysmarowanego grubo masłem i wysypanego mąką i gotować na parze całą godzinę, lub przykrywszy tłustym papierem, piec w piecu pod przykryciem. Przed wyjęciem spróbować słomką, czy nie surowy. Podawać można na gorąco jako przekąskę z sosem sardelowym, lub na zimno z sosem tatarskim albo „Remoulade".



ROZDZIAŁ X.

Majonezy i auszpiki.

Ogólne uwagi o majonezach.

Majonez jestto potrawa na zimno z ryby, raków lub mięsa i drobiu, która się podaje albo jako przekąska w formie sałaty na muszelkach, albo na półmiskach w całości jako danie wykwintne przy proszonych śniadaniach, obiadach i kolacyach, najczęściej z ryb. Wybiera się wtedy dużą rybę, gotuje się ją w całości w wanience, a ułożywszy na długim półmisku lub na desce serwetą obszytej, smaruje się ją grubo sosem majonezowym i garniruje po wierzchu w najrozmaitszy sposób. Najważniejszą rzeczą jest sos majonezowy, który nie zawsze się udaje i musi być bardzo starannie przyrządzony. Sposób robienia tego sosu, czyli właściwego majonezu podałam już przy zimnych sosach (patrz sosy). Najdelikatniejszy i najsmaczniejszy jest majonez z surowych żółtek (przepis I-szy) i ten też podają we wszystkich pierwszorzędnych restauracyach do wszelkiego rodzaju majonezów. Kto chce może go sporządzać i podług innych sposobów, podanych w przepisach sosów.

1. **Majonez ze szczupaka, łososia lub sandacza.** Oczyścić jedną z powyższych ryb wielkości przynajmniej 4—5 kilogr., nasolić w wilią dnia i pozostawić w zimnie lub na lodzie. Nazajutrz ją ugotować w smaku z jarzyn i korzeni położywszy w wanience grzbietem do góry. Gdy się ryba z 10 minut powoli pogotuje, odstawić na bok na pół godziny, by się nie rozleciała, a w parze doszła. Potem wyjąć na przygotowaną serwetę, obsączyć ze smaku, a gdy zupełnie wystygnie, położyć na półmisku grzbietem do góry i posmarować całą na palec grubo gęstym sosem majonezowym. W pyszczek włożyć gałązkę zielonej sałaty, a po wierzchu ubrać całą rybę pokrajanemi piklami, kolorowemi galaretkami, kaparami, kawiorem,

szyjkami z raków lub z homarów z puszki. Układać można różne figury, lub ubierać całą rybę w paski, w kratki, w łuskę wedle gustu i upodobania. Po bokach półmiska można ułożyć na przemian trochę listków zielonej sałaty i „macedoine" z jarzynek, to znaczy groszek zielony, marchewkę i pietruszkę lub seler, krajane w drobną kostkę i ugotowane, a potem zaprawione octem i oliwą. Tak przygotowany majonez, postawić na 2—3-ech godzin na lodzie aby dobrze zastygł. Podając postawić na stole serwis z octem i oliwą.

2. **Majonez z konserwy z łososia.** Gdy nie można dostać świeżej ryby, można także zastąpić ją łososiem z konserwy w puszce. Kupić w handlu jedną lub dwie puszki kilowe gotowanego łososia, otworzywszy puszkę wyjąć ostrożnie kawałki na półmisek, ułożyć zgrabnie, oblać grubo sosem majonezowym (patrz sosy), i przybrać ładnie jak wyżej podałam.

3. **Majonez z homara** (patrz w przepisach ryb: homar).

4. **Majonez z pulard lub kapłonów.** Dwie tłuste pulardy lub kapłony, zbić dobrze pałką aby skruszały, wymyć w kilku wodach, wytrzeć, nasolić i pokropić cytryną. Gdy tak poleżą ze dwie godziny, włożyć je w rądel w któren dać na spód dużo pokrajanej włoszczyzny i cebuli, zalać wodą tyle aby się zakryły i ugotować szumując starannie, tak długo, aż mięso od kości zacznie odstawać. Wtedy wyjąć je, potranżerować w drobne kawałki, zdjąć skórkę, wybrać większe kości i maczając każden kawałek w sosie majonezowym wprzód przygotowanym (patrz sosy zimne), układać stożkowato na okrągłym półmisku. Po wierzchu polać resztą sosu i ubrać jajami pokrajanemi w talarki, cząstkami gotowanych kalafiorów, grzybkami marynowanemi, kaparami i różnemi piklami, tak jak majonez z ryb. Naokoło obłożyć galaretką pokrajaną w kostkę (patrz auszpik do przybrania) i jarzynką macedoine wprzód ugotowaną i zaprawioną octem i oliwą lub zieloną sałatą.

5. **Filety z kapłona w majonezie.** Z ugotowanego kapłona wybrać po wystygnięciu mięso piersiowe ostrożnie, poprzecinać na 4 filety w kształcie trójkątów, obciągnąć w majonezie zaprawionym solą, cytryną i rozpuszczoną żelatyną, ubrać paskami trufli i wędzonego ozora, ułożyć na postumencie wyrzeźbionym z ryżu gotowanego i przekręconego przez maszynkę,

lub tak na gładkim półmisku, ustawiwszy w środku formę auszpiku z jarzynkami lub inną sałatą zimową.

6. **Majonez provensalski.** Jestto drugi sposób eleganckiego podania majonezu z pulard lub kapłonów. Wziąć duży czerstwy chleb, okroić go ze skóry, ściąć z wierzchu na płasko i obsmażyć ze wszystkich stron na fryturze, a po ostudzeniu oblać go letnią fryturą rozbitą z mąką tak, aby tłuszcz skrzepł na chlebie a nie wsiąkł w niego. Powinien wyglądać, jak oblukrowany. Położyć go na półmisku i układać na nim potranżerowane kawałki pulardy lub kapłona, które przygotować jak po-



przednie i maczać każden w sosie majonezowym. Ustawić wysoką piramidę, podpierać szpikulcami srebrnemi aby się dobrze trzymała. Oblać z wierzchu sosem a różne nierówności wypełnić garnirunkiem z cząstek jaj na twardo, szyjek rakowych lub homarem, oliwek, grzybków marynowanych, kawiorem i t. d. a na około ubrać zieloną sałatą i auszpikiem złotego koloru pokrajanym w kostkę (patrz auszpik do ubrania).

7. **Majonez biały z kur bez żółtek.** Ugotować na miękko dwie tłuste kury z włoszczyzną i cebulą, gdy kości zaczną od mięsa odstawać, potranżerować kury na małe kawałki, ściągnąć skórę i odrzucić wieksze kości. Rosół z kur wygotować tak aby pozostało tylko ćwierć litra. Wziąć dwie łyżki śmietankowego masła, rozetrzeć na pianę z dwoma skąpemi łyżkami mąki, rozprowadzić wygotowanym rosołem i raz zagotowawszy, wylać na miskę. Zebrać z wierzchu wszystką tłustość i zostawić, niech wyziębnie. Potem ubijać na misce aż się zrobi jak gęsta bita śmietana, dolewając ciągle po łyżeczce pół funta oliwy. Wkońcu wsypać trochę soli, wcisnąć cytrynę do smaku dodać łyżeczkę cukru, a potem w tym sosie maczać kawałki kury, układać na okrągłym półmisku, obleć resztą majonezu i ubrać po wierzchu jak poprzedni.

8. **Cielęcina w majonezie.** Kilka funtów ładnej pieczeni cielęcej sparzyć wrzącą wodą, nakropić cytryną, posolić i niech tak poleży ze dwie godziny. Włożyć do rądla, w którym jest dużo pokrajanej włoszczyzny i pół cebuli — zalać litrem wody i gotować w parze pod przykryciem tak długo, aż będzie zupełnie miękka. Potem wyjąć i pokrajać w małe kawałki; rosołu z pod cielęciny powinno zostać nie więcej jak ćwierć litra, na tym smaku ubić majonez w taki sam sposób jak podałam wyżej do kur, maczać w nim kawałki cielęciny, ułożyć stożkowato i przybrać tak samo jak poprzedni.

9. **Fałszywy łosoś z cielęciny.** Z ładnej pieczeni cielęcej wyjąć kość środkową, wyżyłować, posolić i ubić pałką, uważając aby się mięso nie rozleciało. Potem pieczeń mocno zwinąć, związać szpagatem i włożywszy do rądla, zalać bajcem nagotowanym z wody, octu, jarzyn, korzeni i z porąbanych kości od cielęciny. Bajcu powinno być tyle, aby całe mięso było przykryte, uważać jednak należy, aby nie był za kwaśny. Gotować cielęcinę przez trzy godziny, poczem odstawić i zostawić ją w tym smaku aż do drugiego dnia w chłodnem miejscu. Wyjąwszy pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i oblać następującym sosem majonezowym: Trzy żółtka ugotowane na twardo przetrzeć przez sito i ucierać z pół funtem oliwy, dolewając po jednej łyżeczce. Gdy już dobrze sos utarty, wcisnąć sok z 2—3 cytryn, dodać ½ funta wymoczonych sardeli obranych z ości i przefasowanych przez sito, łyżkę kaparków, trochę soli, pieprzu białego i cukru do smaku. Jestto tani i wyborny majonez do skromnego obiadu lub kolacji; stać może w zimnie nawet cały tydzień.

10. **Majonez z ozora.** Ugotować jeden duży ozór peklowany, póki gorący zdjąć z niego skórę i położyć niech ostygnie. Kilo cielęciny lub chudej wieprzowiny wyżyłować, przepuścić dwa razy przez maszynkę z jedną namoczoną i wyciśniętą bułką. Pięć wymoczonych sardeli usiekać i przetrzeć przez sito, dać trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, dwa żółtka, garść pietruszki drobno usiekanej, wymięszać wszystko razem z mięsem. Jeśli masa za twarda dodać jeszcze dwie łyżki kwaśnej śmietany, rozciągnąć ją na palec grubości włożyć w środek ozór i zwinąwszy, obwiązać gęsto szpagatem w białej serwecie masłem wysmarowanej, gotować w smaku z jarzyn i korzeni przez półtory godziny, potem zostawić w nim aż wystygnie, a wyjąwszy przycisnąć deską i kamieniem do drugiego dnia. Podając krajać w plastry i oblać sosem majonezowym z sardelami, takim samym jak poprzedni do fałszywego łososia.

11. **Majonez z mózgów cielęcych lub wołowych.** Wziąć dwa mózgi wołowe, kawałek amoretek (mlecza i kilka pieczarek świeżych, ugotować w bajcu t. j. w wodzie z dwiema łyżkami octu, solą, cebulą i korzeniami. Mózgi pokrajać w plasterki, amoretki i pieczarki w talarki, ułożyć w formę blaszaną, zalać rosołem z dodaniem 8-miu listków żelatyny i postawić w zimnie, niech zastygnie. Przed podaniem zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie, wyrzucić auszpik na półmisek, oblać gęstym sosem majonezowym z musztardą (patrz sos tatarski) i ubrać jak inne majonezy.

Ogólne uwagi o auszpikach (galaretach).

12. **Auszpik czyli galareta do ubrania.** Cała wartość galarety jest, aby była czysta, klarowna i nie za twarda. Galareta będzie czysta, jeśli po nagotowaniu się smaku z nóżek cielęcych, czy też z ryb sklarujemy ją białkami, to znaczy w przecedzony poprzednio smak wlać rozbitych kilka białek w pół szklance zimnej wody, dorzucić ze dwie skorupki z jaj, zagotować raz jeden i odstawiwszy na pół godziny, aby się rosół ustał, zlać ostrożnie przez gęste sitko lub serwetę. Galareta będzie za twarda jeśli damy za dużo żelatyny. I tak, na jeden litr smaku z nóżek cielęcych wystarczy 1½ listka żelatyny, na smak z ryb trzeba liczyć 3 listki na 1 litr. Gdyby po zastudzeniu galareta była za wolna, trzeba ją rozgrzać i dodać żelatyny. Do ubierania półmisków, pasztetów i majonezów najlepiej jest robić auszpik z nóżek cielęcych, a jeśli ma być postna, na smaku z wygotowanych ryb. Wziąć cztery oparzone nóżki cielęce, wymyć je i oskrobać starannie, oblanżerować wrzącą wodą (inaczej galaretka będzie mętna i biała), a potem włożyć do garnka, dodać dużo jarzyn, cebuli, soli, korzeni i gotować tak długo, aż mięso od kości odstanie. Wtedy wyjąć je, obrać z kości i użyć na potrawę lub smażenie, a smak gdy się ustoi, przecedzić, wlać do niego szklankę białego wina, wcisnąć cytryny do smaku, sklarować białkami i przecedzić przez serwetę, dodawszy na końcu po 1½ listka żelatyny licząc na 1 litr płynu. Podzielić na 3 części, jedną zafarbować na kolor złoty szafranem, drugą na brunatny karmelem, a trzecią na różowy tartym burakiem ćwikłowym. Wlać każdą osobno do naczynia

płaskiego porcelanowego, postawić w zimnem miejscu, a gdy się zetnie przed użyciem zanurzyć na sekundę w cieplej wodzie, wyrzucić na talerz, pokrajać w paski lub kostkę i garnirować półmiski.

12. **Auszpik z pulard lub kapłonów.** Dwie pulardy lub 2 kapłony oczyścić starannie, wypłukać, posolić i nakropiwszy mocno cytryną, zostawić przez dwie godziny, aby skruszały. Potem włożyć do wrzącej wody (mięso wtedy jest o wiele smaczniejsze, bo soki zostają w środku) dodać dużo włoszczyzny, cebuli i parę ziarnek pieprzu i gotować na wolnym ogniu. Gdy już pulardy lub kapłony są całkiem miękkie, trzeba je wyjąć, zgrabnie potranżerować odjąwszy większe kości, wyłożyć spód i boki formy blaszanej plasterkami z cytryny obkrojonej ze skórki, talarkami jaj na twardo, wycinanemi gwiazd-



kami z gotowanej marchwi, plasterkami korniszonów lub grzybkami marynowanemi i ułożyć kawałki drobiu skórką do spodu, dając lepsze kawałki na spód do formy. Rosół przecedzić, wlać szklankę białego wina, sklarować kilku białkami, a gdy się zagotuje i następnie usto, przecedzić przez serwetę, dodać soku z cytryny do smaku, pół łyżeczki przyprawy Maggiego i rozpuszczoną żelatynę w stosunku sześciu listków na litr rosołu zmięszać razem, zalać formy tak, aby były pełne i postawić w zimnie na parę godzin. W lecie trzeba robić dziś na jutro i trzymać na lodzie, bo się nie zetnie. Przed podaniem zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek, który ubrać talarkami cytryny i zieloną sałatą. Osobno podać ocet i oliwę lub sos tatarski.

13. **Auszpik czyli galareta z ryb.** Można ją przyrządzać ze szczupaka, lina, karpia, sandacza, leszcza, suma i innych. Robi się tak samo jak z pulard. Zresztą podałem przepis przy rybach (patrz szczupak w galarecie).

14. **Auszpik z prosięcia.** Oczyszczone prosię nasolić i nadziać następującym farszem: Wątróbkę z prosięcia i płucka usiekać drobno na surowo, funt tłustej wieprzowiny przepuścić przez maszynkę i dodać jedną bułkę namoczoną w mleku, ćwierć funta słoniny ugotowanej pokrajać w kostkę, trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, pół tartej cebuli zasmażonej na maśle, 2 surowe jaja, wszystko dobrze wymięszać i nadziać tem prosię, a zaszywszy otwór włożyć go do serwety i gotować w wanience z jarzynami, cebulą i korzeniami, najmniej $2^1/_2$ godziny. Włożyć je należy do wrzącej wody, aby soki zatrzymało w sobie. Po wyjęciu smak gotować dalej, aby go zostało nie więcej jak $2^1/_2$ litra, a prosię po wystudzeniu potranżerować i ułożyć w formy blaszane, które ubrać plasterkami cytryny, jajami na twardo i jarzynkami gotowanemi wykrawanemi w gwiazdki. Do smaku wlać szklankę białego wina, wcisnąć soku z cytryny, sklarować białkami i przecedziwszy przez sito zlać do foremek tyle, aby prosię zakryło. Wynieść na zimno, a przed podaniem zanurzyć formy w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmiski. Ubrać sałatką zieloną i podać osobno ocet i oliwę lub sos tatarski.

15. **Auszpik z gęsich lub cielęcej wątróbki.** Trzy duże wątróbki gęsie lub jedną cielęcą namoczyć w mleku na 24 godzin. Potem ściągnąć ostrożnie błonę, naszpikować gotowanemi truflami pokrajanemi w wązkie paseczki i posoliwszy trochę, zawinąć w papier grubo masłem posmarowany i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem przez 20 minut, podlewając rosołem, aby się nie zrumieniły. Osobno przygotować pasztetu jeśli jest w domu, albo kawałek ozora peklowanego i pokrajać w cienkie plastry. Z nóżek cielęcych ugotować rosół na galaretę, tak jak podałam na początku (patrz auszpik do ubrania), a gdy wątróbki wystygną zdjąć z nich papier, pokrajać również w plasterki. Formę blaszaną wyłożyć talarkami cytryny, cząstkami jaj na twardo i szyjkami rakowemi, potem układać prostopadle naprzemian kawałki wątróbki i pasztetu lub ozora, zalać wszystko sklarowanym sztamem z nóżek cielęcych, do których dodać $1^1/_2$ listka żelatyny rozpuszczonej w stosunku 1 litra płynu i zastudzić na zimnie. Wydając zanurzyć na chwilę formę w ciepłej

wodzie i wyrzucić na półmisek, ubrać zieloną sałatą i podać ocet i oliwę lub sos tatarski (patrz sosy).

16. **Auszpik z wątróbek i mózgów cielęcych.** Przyrządza się tak samo jak poprzedni, tylko zamiast pasztetu lub ozora, obgotować dwa mózgi cielęce w słonej wodzie z octem, cebulą i korzeniami, pokrajać na zimno w plasterki i układać w formie naprzemian z wątróbką.

17. **Auszpik z ozora i cielęciny.** Jeśli zostanie kawałek pieczeni cielęcej od obiadu, można z niej zrobić smaczny auszpik. Pokrajać w plasterki, zarówno jak i kawałek ozora peklowanego, wyłożyć formę jarzynkami gotowanemi powycinanemi w gwiazdki, korniszonami i grzybkami, ułożyć prostopadle w formie, naprzemian kawałek cielęciny i kawałek ozora, pozostawiając pomiędzy kawałkami trochę miejsca wolnego, zalać przygotowanym sztamem z nóżek cielęcych, (patrz auszpik do ubrania, a gdy zastygnie, wyrzucić na półmisek, ubrać naokoło jarzynką „macedoine“, t. j. zielonym groszkiem, marchewką, selerem i pietruszką w drobną kostkę skrajanemi i ugotowanemi, które zaprawić pieprzem, octem i oliwą, a w sosyerce podać sos tatarski (patrz sosy).

18. **Auszpik z pasztetu.** Pasztet na zimno najelegančiej wygląda podany w auszpiku. Przygotować sztam z nóżek cielęcych (patrz auszpik do ubrania). Formę przybrać ładnie wykrawanemi grzybkami lub rydzami, cytryną, jajkami, korniszonami i szyjkami rakowemi, pasztet pokrajać w szerokie plastry i układać prostopadle w formie jeden kawałek za dru-



gim z małemi odstępami, tak aby utworzyć jedną wielką gwiazdę. Potem zalać przygotowanym sztamem, zamrozić, a gdy stanie, przed podaniem zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie wyrzucić na półmisek, ubrać naokoło „macedoine“, to

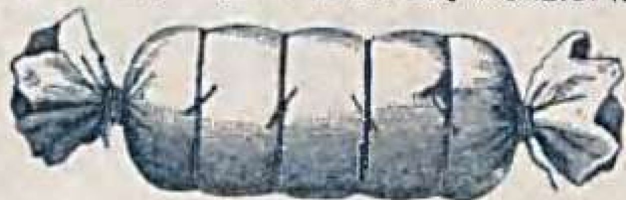
jest groszkiem zielonym, marchewką, pietruszką i selerem, skrajanemi w drobną kostkę i ugotowanemi, które zaprawić octem i oliwą, a w sosyerce podać sos tatarski (patrz sosy).

19. **Auszpik z kaczek.** Dwie oczyszczone i posolone kaczki włożyć do rądla, dać dużo włoszczyzny, cebuli, kilka grzybów suchych, łyżkę masła i zalać tyle tylko wodą, aby się kaczki w parze udusiły, a nie zrumieniły. Trzeba je dusić pod przykryciem 2—3 godzin. Potem potranżerować, odrzuciwszy grubsze kości, wątróbki i żołądki pokrajać w cienkie paski, ułożyć z nich figury na spodzie i bokach formy, a kawałki kaczki ułożyć skórą do spodu. Osobno przygotować sztam z nóżek cielęcych (patrz auszpik do ubrania) wlać do niego wszystek smak z kaczek, zebrać starannie tłustość z wierzchu i zalać niem auszpiki. Gdy zastygnie, przed wydaniem zanurzywszy na sekundę formę w ciepłej wodzie wyrzucić na półmisek, ubrać naokoło plasterkami cytryny, sałatą i jajkami, osobno podać ocet, oliwę lub zimny sos ostry (patrz zimne sosy).

20. **Auszpik z drobiu à la Ste Honoré.** Ugotować dwie kury tak, by rosołu było 2 litry, rosół ten zaprawić zimnym octem, dając 10 listków żelatyny na 1 litr; zaklarować 2-ma białkami i przecedzić przez bibułę. Z kur wyjąć piersi i powycinać z nich okrągłe fileciki wielkości korony, obciągnąć je w majonezie z żelatyną zmieszanym, (w tym n. p. stosunku: na ¼ litra majonezu 2 listki rozpuszczonej żelatyny). Auszpikiem wylać spód formy takiej, jakiej się używa na galaretkę; gdy zastygnie układać fileciki w koło w centimetrowych odstępach, zalać auszpikiem ostrożnie, gdy zastygnie znów podłożyć drugą warstwę filecików, zalać auszpikiem i tak postępować aż do końca. Podać do stołu z sosem „remoulade“ w sosyerce.

21. **Galantyna z indyka lub kapłona.** Oczyszczonego indyka lub dwa kapłony rozciąć na grzbiecie, odkroić skrzydła i odciąć ostrożnie wszystko mięso z piersi, wyjąć kości, rozłożyć na stolnicy i nałożyć następującym farszem: Funt cielęciny, wątróbkę z indyka lub pół cielęcej i pół funta młodej słoniny przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać dwie bułki namoczone w mleku i dobrze odciśnięte, trochę soli, białego pieprzu, gałki muszkatułowej, wbić dwa całe jaja, wszystko dobrze wymięszać i nasmarować na grubość palca na rozłożonej skórze indyka. Na to położyć warstwę plasterków młodej go-

towanej słoniny, cienko pokrajane trufle, jaja na twardo podzielone na cząstki i przyłożywszy znów farszem, zwinąć brzegi skóry do siebie, okręcić mocno szpagatem i gotować w serwecie pod przykryciem przez 2 godziny z włoszczyzną i korzeniami. Wyjąć galantynę dopiero po przestygnięciu, odwiązać z serwety, którą przeprać w zimnej wodzie, napowrót owi-



nąć i przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła. Przed użyciem pokrajać ją w plastry, ułożyć na półmisku, przybrać naokoło i po wierzchu galaretką w kilku kolorach przygotowaną podług podanego przepisu, (patrz auszpik do ubrania) dolawszy do sztamu smak z wygotowanej galantyny. Osobno podać w sosyerce sos zimny ostry według upodobania (patrz zimne sosy). Jestto bardzo elegancka potrawa na drugie śniadanie.

22. **Galantyna z kuropatw lub jarząbków.** Kilka kuropatw lub jarząbków po oskubaniu, oczyszczeniu i nasoleniu nadziać pod powłoką skóry (zaczynając od szyi) następującym farszem: pół funta cielęciny i ćwierć funta słoniny, kawałek wątróbki cielęcej przepuścić przez maszynkę dwa razy. Utrzeć łyżkę masła z dwoma żółtkami, dodać jedną bułkę namoczoną w mleku, trochę soli, pieprzu i szczyptę gałki muszkatułowej. Na końcu ubić pianę z pozostałych białek i zmięszawszy razem nadziać kuropatwy lub jarząbki, odciągnąwszy całą skórę na piersiach, a potem zaszyć przy szyi. Ułożyć ptaki w rądlu, przełożyć drobno szatkowaną jarzyną i cebulą, dodać łyżkę masła, podlać pół szklanką tęgiego bulionu i dusić pod przykryciem przez godzinę, a wyjąwszy je pozostawić niech przestygną. Do smaku pozostałego w rądlu dolać nagotowanego z cytryny, gdy się zagotuje, przecedzić, zebrać wszystką tłustość, sklarować białkiem i dodać żelatyny w stosunku po 4 sztamu z nóżek cielęcych, wlać szklankę wina, wcisnąć soku listki na 1 litr płynu. Kuropatwy przekroić na połówki uważając jednak, by się w całości trzymały, ubrać spód formy plasterkami cytryny okrojonej ze skórki, szyjkami z raków, paskami trufli i piklami, ułożyć kuropatwy w całości w formie i zalać sztamem. Wydając ubrać półmisek zieloną sałatą, a osobno podać ocet i oliwę lub sos „a la Cumberland" (patrz zimne sosy).

23. **Galantyna z prosięcia.** Zabite prosię oparzyć, oskrobać, oczyścić i posoliwszy przekroić wzdłuż pod brzuchem. Głowę odciąć, tak samo przednie i zadnie nogi, a wszystkie kości ostrożnie wyjąć, aby pozostało samo mięso ze skórą, które rozłożyć i posmarować następującym farszem: Pozostałe mięso z nóżek i z karku oskrobać nożem, dodać funt cielęciny, wątróbkę i płucka z prosięcia, ćwierć funta słoniny i przepuścić dwa razy wszystko przez maszynkę. Dwa całe jaja, jedną bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą, trochę soli, pieprzu białego, gałki muszkatułowej, wszystko dobrze wymięszać z mięsem i smarować na palec grubo. Na farsz układać plasterki ozora peklowanego i gotowanej słoniny, cząstki jaj na twardo i pieczarki lub trufle pokrajane w paski, zwinąć mocno w serwetę, obwiązać szpagatem i gotować dwie godziny pod przykryciem z jarzynami i korzeniami. Po ugotowaniu postawić galantynę przez godzinę w smaku, aby wystygła, potem wyjąć, przycisnąć deską i ciężarkami, aby się spłaszczyła. Podając pokrajać w plasterki, ubrać galaretką w dwu kolorach, (patrz auszpik do ubrania), a osobno podać sos musztardowy, tatarski lub „vinaigrette" (patrz sosy zimne).

24. **Muss z zająca.** Niebajcowanego zająca oczyścić, wyżyłować, posolić i udusić ze słoniną, korzeniami i jarzynami, aby był bardzo miękki. Następnie obrać wszystko mięso z kości, przepuścić wraz z sosem dwa razy przez maszynkę i przefasować przez sito. Gdy zupełnie wystygnie, wlać kieliszek koniaku i ubijać trzepaczką na lodzie, dodawszy w końcu ćwierć litra ubitej na pianę kremowej śmietanki. Gdy masa naróśnie, wsypać do niej łyżkę drobno krajanej pistacyi, pół funta ozora lub szynki pokrajanej w kostkę, wlać ćwierć szklanki auszpiku, w którym rozpuścić 5 listków żelatyny i włożywszy do formy blaszanej, której dno wprzód wylać auszpikiem, ubrać plasterkami cytryny, ozorkiem i wykrawanemi grzybkami, i zastudzić na lodzie. Wydając, formę zanurzyć na chwilę w ciepłej wodzie, wyrzucić muss na półmisek, pokrajać w całości i w sosyerce podać sos tatarski lub „à la Cumberland" (patrz zimne sosy).

ROZDZIAŁ XI.

Ryby, raki i ostrygi.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu ryb.

I. **Kupowanie i wybieranie ryb.** Najlepiej jest kupować ryby żywe, ale nie dla wszystkich jest to dostępne z powodu, że są znacznie droższe, lub że na targi przywożą pewne gatunki już śnięte, n. p. sandacze lub pstrągi. Trzeba dobrze uważać, aby wybierać ryby świeże, bo stare i nadpsute są wprost trucizną i najbardziej dla zdrowia szkodliwe. Świeże ryby poznaje się po krwisto czerwonych skrzelach i wypukłych szklących oczach. Ryby nieświeże mają oczy wpadnięte w głąb, a skrzele bladą lub bardzo ciemną o brudnym kolorze. Smaczniejsze są o wiele mleczaki, łatwo je rozpoznać, bo są zwykle cieńsze od ikrzaków.

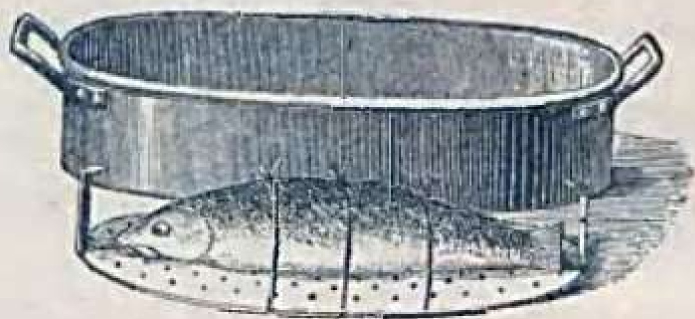
II. **Zabijanie, sprawianie i solenie ryb.** Zabijając żywą rybę trzeba najpierw ogłuszyć ją silnem uderzeniem żelazną pałką lub młotkiem w głowę, a potem szczególniej większe ryby i liny, które mają bardzo twarde życie, dobić ostrym i cienkim nożem, wbijając ostrze między głowę i kość stawową, t. j. na poprzek u samego grzbietu, gdzie się głowa zaczyna. Po zabiciu należy ostrym nożem dokładnie rybę oskrobać z łuski, a liny, które mają podwójną skórę, przed oskrobaniem sparzyć, trzymając je nie dłużej jak pół minuty w wodzie, bo się skóra przeparzy i przy skrobaniu łatwo się rozdziera. Zanurzywszy tedy zabitego lina w kipiącej wodzie, trzeba go przykryć i pokrywę mocno przez ścierkę przytrzymać rękami, często bowiem na godzinę wprzód zabity lin, włożony do gorącej wody, gwałtownie jeszcze podskoczy do góry i wyleci na blachę, albo rozchlapując wodę, sparzyć może osobę stojącą przy kuchni. W ę g o r z a się nie oskrobuje, lecz ściąga z niego skórę, która jest bardzo gruba, a że go trudno zabić, trzeba

go najpierw uśpić w następujący sposób: Włożyć go do głębokiego naczynia, do litra octu wsypać pół funta soli, wymięszać, a gdy się sól rozpuści, zalać nim węgorza, przykryć szczelnie lub zawiązać; po kilku minutach węgorz żyć przestaje. Wtedy powiesić go za głowę na haku, nadciąć przy głowie naokoło skórę i podkroiwszy nożykiem, odwinąć i ściągnąć aż do samego ogona. Rybę się sprawia rozcinając śpiczastym nożem skórę wzdłuż brzucha. Uważać przytem należy, aby żółci nie rozgnieść, dlatego lepiej jest zaczynać rozcinać nie od głowy, lecz od ogona ku głowie, gdyż żółć jest przy samej głowie. Po wyjęciu wnętrzności, oddzielić ikrę, mleczko i wątróbkę, od której żółć ostrym nożem z całym workiem odciąć i wraz z kiszkami wyrzucić. Rybę wymyć i opłukać w kilku wodach a potem nasolić. Jeśli ma być kilka dni przechowaną, to po wyjęciu wnętrzności nie należy jej płukać, lecz odrazu posolić solą prażoną, tj. wysuszoną na patelni, trzymając ją tak długo na patelni, aż trochę zżółknie i przestanie trzeszczeć — przed użyciem zaś dopiero wypłukać dobrze i wymyć. W ten sposób można przechować rybę w lodzie lub w piwnicy przez kilka dni, nawet w lecie będzie zupełnie świeża.



III. **Gotowanie i duszenie ryb.** Ryby gotują się pokrajane w kawałki, jeśli się w całości nie zmieszczą w naczyniu, lub koniecznie w całości o ile mają być podane na większem przyjęciu. Taka duża sztuka powinna być gotowana w specyalnej do ryby podłużnej wanience blaszanej, z podwójnem dnem druszlakowem, na którem po ugotowaniu rybę się wyjmuje. Do gotowania morskiej ryby Turbot'a, ponieważ jest krótki a szeroki, musi być wanienka obstalowana podług kształtu tej ryby. Wszystkie ryby należy gotować na wolnym ogniu powoli, aby tylko mrugały. gdyż silnie gotowana łatwo się rozgotuje, rozpadnie w kawałki i staje się niesmaczną. Smak na każdą rybę trzeba nagotować wpierw, dając dużo bardzo włoszczyzny, cebuli, a przy końcu trochę korzeni, a gdy się dostatecznie nagotuje, przecedzić go i w gotujący się smak, tak aby ryba była przykryta, włożyć takową grzbietem do góry.

A gdy się w tej pozycyi utrzymała można roztworzyć brzuch i włożyć na poprzek kilka kawałków płaskich drewienek; aby się nie rozleciała związać ją kilka razy paskami z muślinu, które po ugotowaniu przeciąć i ostrożnie wysunąć. Duszoną rybę czy to w całości czy pokrajaną w dzwonka, ułożyć ciasno w naczyniu, dodać łyżkę masła, zalać białem winem i odrobiną smaku z włoszczyzny i dusić bardzo wolno pod przykryciem, uważając również, aby się nie rozgotowała. Zarówno gotowane jak i duszone ryby, podaje się z najrozmaitszemi sosami zimnemi i gorącemi, które można wybrać sobie do gustu i smaku w spisie sosów.



IV. **Smażenie i zapiekanie ryb.** Ryby smażą się małe w całości, większe pokrajane w dzwonka, a jeśli ryba jest gruba, to dzwonka należy przeciąć jeszcze w poprzek, poczem ość grzbietową trzeba wyjąć. Całkiem drobne ryby należy oczyścić, wypłukać, posolić, oprószyć mąką i smażyć w fryturze tak, aby w niej pływały, inne ryby większe smażyć na patelni na fryturze lub sklarowanem maśle. Mogą być przyrządzone „au naturel" to znaczy, tylko lekko mąką oprószone, lub zupełnie bez mąki smażone na ruszcie, albo tak jak kotlety parnierowane, to znaczy najpierw mąką obsypane, potem umaczane w jajku i w tartej bułce utarzane. Tak przygotowane ryby kłaść na gorące sklarowane masło na patelnię i smażyć wolno, uważając aby się równo rumieniły. Gdy z jednej strony rumiane, przewrócić na drugą, a gotowe kawałki składać do kamiennej rynki i nie przykrywając, postawić na ruszcie w piecu, aby były ciepłe i doszły wewnątrz. Nie ma bowiem nic niestrawniejszego jak surowa niedość usmażona ryba. Najładniej smażą się ryby po wiedeńsku, ale tam używają zazwyczaj frytury wołowej, której jest tyle w szerokiej i wysokiej brytwannie, że ryba pływa w tłuszczu jak pączki. Trzeba przyznać jednak, że w ten sposób smażone ryby i sznycle cielęce, są wyborne i jest to specyalność kuchni wiedeńskiej. Ryby zapiekane w piecu robią się w dwojaki sposób, albo układa się na półmisku rybę ugotowaną, albo posypaną mąką i lekko obsmażoną. Półmisek powinien być niklowy lub mocny porcelanowy, aby nie pękł, a do codziennego użytku można używać z cynkowej blachy. Ułożywszy rybę polać ją odpowiednim sosem, tak aby była cała równo przykryta, wstawić do gorącego pieca na ruszcie, by się z pod spodu nie przypaliła i trzymać tak długo aż się z wierzchu sos przyrumieni.

Ryby rzeczne i stawowe.

1. **Szczupak po polsku z sosem chrzanowym.** Dużego szczupaka w wilią dnia oczyszczonego i nasolonego, opłukać jeszcze raz w wodzie, włożyć do wanienki grzbietem do góry, zalać silnym smakiem z włoszczyzny i korzeni wprzód nagotowanym i na bardzo wolnym ogniu gotować pod przykryciem uważając by był miękki, ale się nie rozleciał. Drugi sposób jest: Zawinąć przygotowanego szczupaka w duży arkusz białego papieru masłem wysmarowanego, włożyć do długiej a głębokiej brytwanny, wstawić do pieca niezbyt gorącego na godzinę i polewać często masłem. Po godzinie zobaczyć do środka czy upieczony, zdjąć papier, ułożyć go na wązkim półmisku, polać suto sosem chrzanowym, (patrz sosy) i ubrać plasterkami cytryny. Na zwykłe domowe danie pokrajać szczupaka w dzwonka, ułożyć w rądlu, podlać na spód trochę smaku z włoszczyzny, przykryć rądel, dusić w tym smaku rybę przez parę minut w parze, poczem zalać ją sosem chrzanowym i dusić dalej na bardzo wolnym ogniu aż będzie zupełnie miękka.

2. **Szczupak gotowany z jajami.** Oczyszczonego i nasolonego szczupaka, gotować w całości lub pokrajanego w dzwonka w smaku nagotowanym z jarzyn. Gdy miękki odsunąć zupełnie na bok, a wydając złożyć go w całości na półmisku, ugarnirować gotowanemi małemi kartofelkami i oblać suto masłem zasmażonem z kilku posiekanemi jajami.

3. **Szczupak duszony z jarzynami.** Poszatkować dużo jarzyn, pietruszki, marchwi, selera, kalarepę i dwie cebule, które najpierw podlawszy wodą poddusić trochę w maśle, a potem włożyć oczyszczonego i posolonego szczupaka w całości lub pokrajanego w dzwonka, dodać jeszcze trochę masła, korzeni, przykryć i dusić na wolnym ogniu aż będzie miękki. Osobno

zrobić kluseczki kładzione (patrz mączne potrawy), ugotować, włożyć do ryby, rozetrzeć kawałek masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić wodą, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego lub sosu Soy'a, zalać tym szczupaka, a gdy się zagotuje, wydać na półmisek, złożywszy go w całość, ubrać po wierzchu jarzynami duszonemi, a po bokach kluseczkami i polać sosem.

4. **Szczupak „a la maitre d'Hotel".** Ugotować szczupaka w całości lub pokrajanego w dzwonka i oblać następującym sosem. Łyżkę mąki rozetrzeć z łyżką masła, wlać trochę smaku z ryby, pół kwaterki śmietanki, dodać kilkanaście wydrążonych małych kartofelków i oddzielnie ugotowanych, zagotować razem i wsypać garść zielonej siekanej pietruszki.

5. **Szczupak faszerowany po żydowsku.** Najmniej 3—4 funtowego szczupaka oskrobać, sprawić i wypłukać. Odkroić łeb, a całą skórę ostrożnie ściągnąć aż do ogona. Wszystko mięso oskrobać od kości i posiekać. Dwie bułki namoczyć w mleku i dobrze wycisnąć, utrzeć na tarce 3 sparzone cebule, dodać pieprzu, soli i trochę gałki muszkatułowej. Łyżkę masła utrzeć z jednem jajem, włożyć w nie posiekane mięso z ryby, bułki i cebulę, wyrobić dobrze razem i nałożywszy ten farsz w skórę ze szczupaka, uformować na kształt ryby, przystawić głowę, a ułożywszy rybę w wanience lub podłużnej brytwance na szatkowanej włoszczyźnie — podlać trochę wodą, dodawszy łyżkę masła i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem najmniej godzinę. Podawać można albo w tym sosie z jarzynami, w którym się dusiła, trzeba go w takim razie podprawić pół łyżką mąki — lub z sosem chrzanowym, białym koperkowym, albo tylko z masłem podanem osobno w sosyerce. W takim razie pokrajać rybę w cienkie plastry jak sztuki mięsa, lub też podać na zimno do octu i oliwy albo sosów tatarskich (patrz sosy).

6. **Szczupak po holendersku.** Dużego szczupaka w wilię dnia, oczyszczonego i posolonego ugotować lub upiec w piecu tak samo jak do sosu chrzanowego (patrz nr. 1). Ułożyć go zgrabnie grzbietem do góry i polać sosem holenderskim (patrz w przepisach sosów). Półmisek ubrać plasterkami cytryny, pieczarkami z zieloną pietruszką i zaraz podawać.

7. **Szczupak z pieca.** Oczyszczonego i nasolonego szczupaka ułożyć grzbietem do góry na brytwance i dać sporo ma-

sła na wierzch; gdy się na wpół upiecze, wycisnąć na niego sok z cytryny, dodać pół litra kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki i polewać często aż do zupełnego upieczenia.



8. **Szczupak nadziewany sardelami.** Na jednego średniej wielkości szczupaka wziąć ¼ funta sardeli, wymoczyć przez kilka godzin, obrać z ości, połowę z nich pokrajać w wązkie paski i naszpikować niemi szczupaka; drugą połowę posiekać drobno i rozetrzeć z łyżką świeżego masła. Potem masło przedzielić na dwie części. Do jednej dodać 2 żółtka, bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, posiekaną wątróbkę i mleczko z ryby, trochę soli i pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko razem, a nadziawszy tą masą brzuch szczupaka zaszyć i na podłużnej brytwannie dać do pieca na godzinę. Na wierzchu posmarować go pozostałem masłem sardelowem polewając często, a gdy się na wpół upiecze, polać go pół litrem kwaśnej śmietany rozrobionej z łyżeczką mąki i po zrumienieniu i dopieczeniu podać szczupaka w całości na półmisku.

9. **Szczupak po węgiersku.** Oczyszczonego i nasolonego szczupaka pokrajać w dzwonka, włożyć w rądel na zasmażoną na biało cebulę z masłem, podlać szklanką białego wina, szklanką smaku z włoszczyzny, obsypać pół łyżeczką papryki i tartą bułką i dusić pół godziny pod przykryciem. Na ostatku kto chce, można wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, lub tylko pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

10. **Szczupak z pieca w słoninie.** Oczyszczonego i posolonego szczupaka obłożyć całego cienkimi plasterkami słoniny, zawinąć w papier i upiec w piecu, często go polewając własnym smakiem.

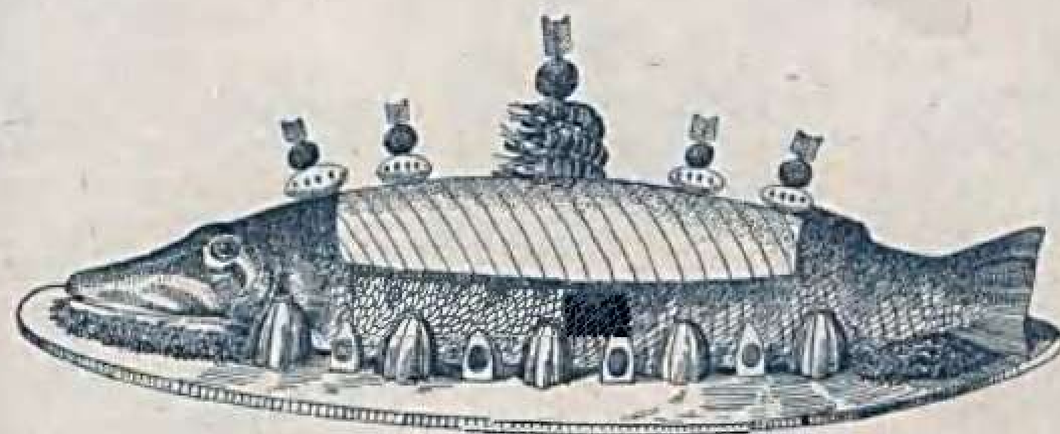
11. **Szczupak po portugalsku.** Ugotować szczupaka w smaku z jarzyn, obrać ostrożnie z ości przekroiwszy na pół, ułożyć na półmisku, polać gęstym czystym sosem pomidorowym (patrz sosy), obsypać tartą bułką, położyć na wierzch kilka kawałeczków świeżego masła i wstawić dla zrumienienia na 10 minut do gorącego pieca.

12. **Szczupak po badeńsku.** Oczyszczonego i nasolonego szczupaka rozpłatać przez pół głowy do ogona od strony brzucha w ten sposób, aby się obydwie połowy grzbietem ze sobą trzymały. Wyjąć wszystkie ości, rozłożyć na płasko, popieprzyć i położyć na brytwannie. Posiekać drobno jedną cebulę, zrumienić ją z łyżką masła, polać tem najpierw szczupaka, a potem trzema łyżkami kwaśnej śmietany posypać dwiema łyżkami parmezanu i łyżką tartej bułki zrumienionej z masłem, wstawić do gorącego pieca na 35—40 minut, a gdy się z wierzchu przyrumieni, położyć na półmisku i polać pozostałym sosem.

13. **Rolada ze szczupaka.** Kilkufuntowego szczupaka przekroić wzdłuż grzbietu, odjąć wszystkie ości, położyć spodnią połowę na stole, natrzeć solą i pieprzem i posypać pietruszką i cebulą drobno usiekaną. Na wierzchu ułożyć jaja na twardo, pokrajane w plasterki i kilka korniszonów cienko uszatkowanych przykryć drugą połową ryby także posoloną i popieprzoną, zawinąć mocno w płótno i zawiązać, niech tak godzinę poleży. Tymczasem nastawić wszystkie ości z ryby i głowy z innych ryb jeśli są w domu, dużo jarzyn, cebuli i trochę korzeni. Niech się dobrze nagotują, potem smak przecedzić, włożyć do niego rybę, dodawszy pół szklanki wina białego i gotować przez 25 minut. Po ugotowaniu wyjąć szczupaka i pozostawiwszy go w płótnie, przycisnąć deską i przyłożyć ciężarkiem aż zupełnie wystygnie. Do smaku dodać 4 listki rozpuszczonej żelatyny, a dla sklarowania jedno całe jajo zgniecione z łupą i zagotować raz jeden. Gdy ryba wyziębnie wyjąć ją z płótna, położyć na półmisku, polać przecedzonym smakiem, postawić w zimnie, niech zastygnie i podać z octem i oliwą.

14. **Szczupak w galarecie.** Oczyszczonego i nasolonego szczupaka pokrajać w dzwonka, włożyć do rądla i zalać smakiem wygotowanym z włoszczyzny i z korzeni. Smak powinien być mocny, to znaczy, dać dużo jarzyn, cebuli. Gotować rybę powoli na małym ogniu, o ile miękka wyjąć dzwonka na miskę, a głowę gotować dalej. Gdy się smak dobrze nagotuje tak, że jest już kleisty, wlać do niego dla sklarowania kilka białek ze skorupkami z jaj i wycisnąć pół cytryny, niech się raz zagotuje, potem odstawić, aby się ustał, następnie przecedzić przez serwetę, niech powoli ścieka, aby był całkiem przeźroczysty. Osobno wymoczyć w wodzie i rozpuścić kilka gwiazdek z dużej marchwi, jajko na twardo pokrajać w plasterki lub cząstki, cy-

trynę obrać ze skóry i też pokrajać w plasterki, wyłożyć tym ładnie spód i boki formy blaszanej, ułożyć rybę i zalawszy do pełna przygotowanym smakiem, postawić w zimnem miejscu, aby galareta stanęła. Przed wydaniem zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie, wyrzucić na półmisek i podać osobno ocet i oliwę. Jeśli się chce podać rybę w galarecie w całości, należy ją ugotować w krótkim smaku w wanience, gdy prze-



stygnie odkroić skórę z grzbietu i zdjąć ostrożnie aż do brzucha, pokrajać mięso w ukośne plasterki, tak aby się w całości ryba trzymała i ułożyć na półmisku. Smak dodawszy rozpuszczonej żelatyny sklarować i. przecedzić, oblać jedną częścią szczupaka na półmisku, a resztę zabarwiwszy na dwa kolory (patrz auszpiki do ubierania) ponalewać w maleńkie foremki, a gdy się zetnie, wyrzucić i ubrać boki półmika, przekładając je plasterkami jaj ugotowanych na twardo. W grzbiet szczupaka wbić sztyleciki platerowane z nadzianymi rakami, truflami i jajkami.

15. **Szczupak w majonezie.** (Patrz majonezy).

K a r p.

16. **Karp z wody z masłem.** Oczyszczonego i nasolonego tłustego, grubego karpia włożyć do wanienki grzbietem do góry, nalać mocnym smakiem wygotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem, uważając aby się nie rozgotował. Gdy już aż do środka miękki, wyjąć go i położyć tak samo grzbietem do góry na półmisku, dać mu do pyszczka gałązkę zielonej rzerzuchy lub pietruszki,

obłożyć wydrążonymi kartoflami polanymi masłem z zieloną pietruszką, a osobno w sosyerce podać roztopione świeże masło.

17. **Karp z wody z sosem tatrskim.** Tak samo ugotować i ubrać na półmisku karpia jak poprzedni i podać na gorąco do zimnych sosów w sosyerce: tatarskiego, „remoulade" lub „ravigotte" (patrz sosy).

18. **Karp na szaro.** Oczyszczonego i nasolonego karpia ugotować w całości lub pokrajanego w dzwonka w smaku z jarzyn i korzeni. Gdy już na wpół ugotowany wyjąć go, a na smaku zrobić polski szary sos z rodzynkami i migdałami (patrz przepisy sosów), włożyć w niego karpia i dalej dusić aż będzie zupełnie miękki. Osobno podać makaron włoski polany zrumienionem masłem.

19. **Karp smażony.** Oczyszczonego i nasolonego karpia, pokrajać w dzwonka, opanierować bułką i smażyć jak podałam w ogólnych uwagach o rybach (patrz smażenie ryb). Do smażonego karpia podaje się chrzan skrobany, kartofelki przysmażane lub kapustę na kwaśno z grzybami, albo sałatę zimową lub zieloną.

20. **Karp duszony po żydowsku.** Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka i opieprzyć. Przed tem poszatkować dużo włoszczyzny i posiekać drobno 7 lub 8 cebul, dać łyżkę masła, zalać litrem wody i pod przykryciem poddusić, gdy już jarzyna miękka, ułożyć na niej w rądlu kawałki karpia i dusić na wolnym ogniu przez dobre pół godziny. Przed wydaniem ułożyć karpia w całości na półmisku, z boków ubrać jarzyną, a po wierzchu polać sosem.

21. **Karp w galarecie po żydowsku.** Tak samo jak powyżej udusić karpia z jarzynami i cebulą, ułożyć na półmisku, przefasować wszystek smak na karpia i postawić w zimnie, aby zastygł. Podać osobno ocet i oliwę.

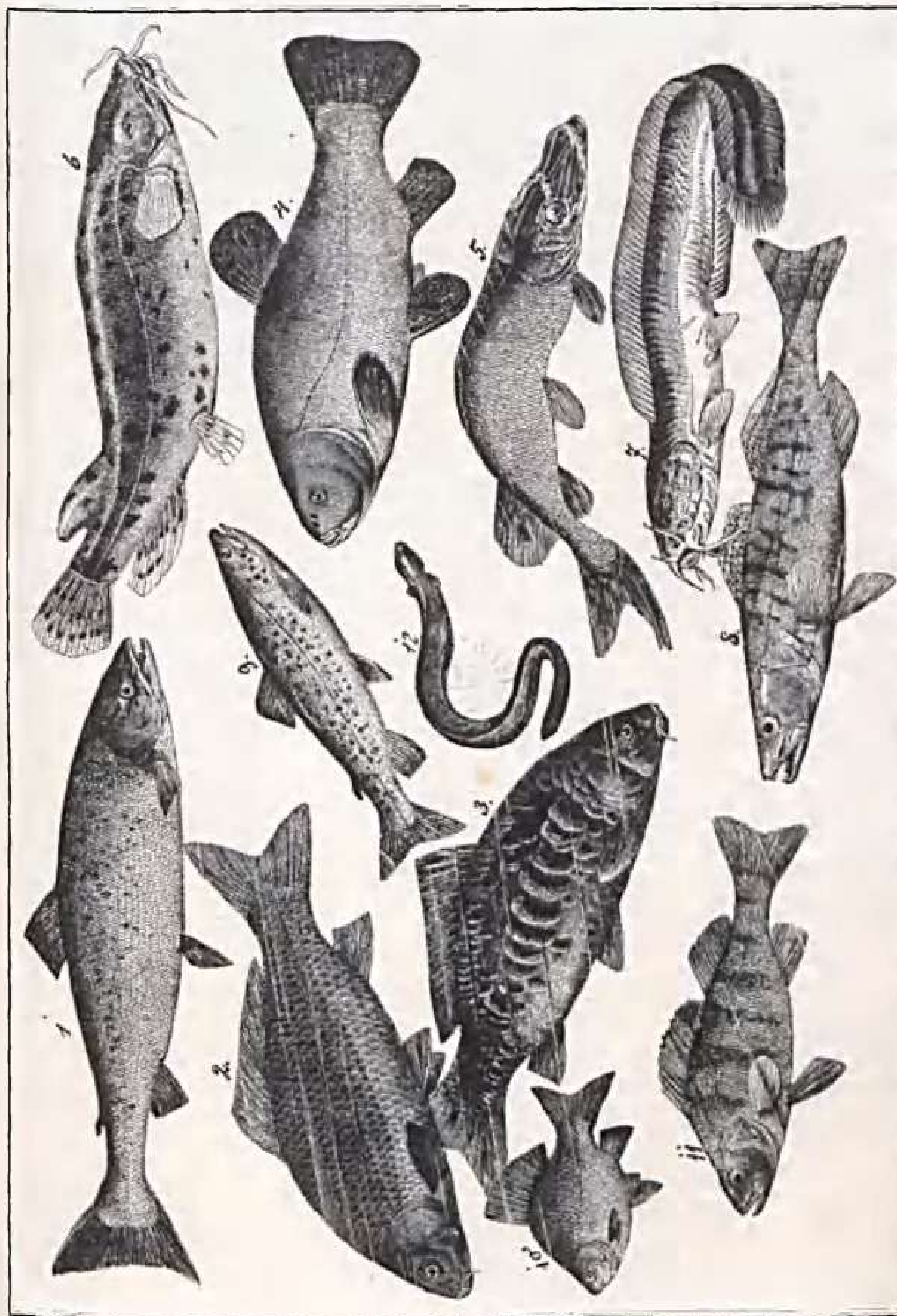
22. **Karp nadziewany po francusku.** Kilkufuntowego karpia mleczaka oczyścić i posolić. Mleczko drobno posiekać, dodawszy dwa trufle, kilka pieczarek, trochę pieprzu i garść zielonej usiekanej pietruszki. Łyżkę masła utrzeć na pianę z dwoma żółtkami, dodać posiekane mleczko i całą bułkę namoczoną

Tablica z rybami rzecznemi i stawowemi.



1. Łosoś. – 2. Karp. – 3. Złoty karp. – 4. Lin. – 5. Szczupak. – 6. Sum. – 7. Miętus. – 8. Sandacz. – 9. Pstrąg. – 10. Karaś. – 11. Okoń. – 12. Węgorz.

Tablica z rybami rzecznemi i stawowemi.



1. Łosoś. — 2. Karp. — 3. Złoty karp. — 4. Lin. — 5. Szczupak. — 6. Sum. — 7. Miętus. — 8. Sandacz. — 9. Pstrąg. — 10. Karaś. — 11. Okoń. — 12. Węgorz.

w mleku i dobrze wyciśniętą, w końcu ubić pianę z pozostałych białek, a wymięszawszy wszystko razem, nadziać tym farszem brzuch karpia, zaszyć, przykryć papierem wysmarowanym masłem i piec w rurze, polewając często. Gdy gotowy, położyć na półmisku, ugarnirować jarzynami i podać do niego sos kaparowy lub cytrynowy „poulette" (patrz sosy).



23. **Karp nadziewany z sardelami.** Robi się tak samo jak szczupak z sardelami (patrz szczupak).

24. **Karp z pomidorami.** Oczyszczonego średniej wielkości karpia usmażyć na wpół obsypawszy go mąką i ułożyć na półmisku. Zrobić sos pomidorowy czysty (patrz sosy), polać nim karpia, a na wierzchu obsypać bułeczką zasmażoną z masłem i wstawić na ruszcie do pieca na dobre pół godziny.

25. **Karp po królewsku.** Ładnego karpia mleczaka oczyścić w wilią dnia i nasolić prażoną solą. Potem go jeszcze raz wypłukać, włożyć do wanienki grzbietem do góry i podłożywszy łyżkę masła zalać litrem mocnego smaku z jarzyn i korzeni i pół litrem białego wina. Rybę z wierzchu przykryć tłustym papierem i dusić na wolnym ogniu często polewając masłem. Mleczko z karpia sparzyć wrzącą wodą z octem i zagotować. Kilka większych lub kilkanaście mniejszych pieczarek i dwa lub trzy trufle pokrajać w cienkie plasterki, mleczko w kostkę i razem poddusić, a gdy karp już miękki, rozetrzeć pół łyżki masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem zlanym z ryby, włożyć pieczarki i mleczko, dodać szczyptę papryki, pół łyżeczki sosu Soy'a i zaciągnąć przed wydaniem trzema żółtkami. Karpia ułożyć na półmisku, oblać tym sosem, a resztę podać w sosyerce. Naokoło ugarnirować małemi knelkami z ryb (patrz dodatki do zup). W ten sposób zrobiony karp podaje się przy wykwintnych obiadach lub kolacyach.

26. **Karp „à la Chambord“.** Dużego karpia mleczaka oczyścić i natrzeć prażoną solą na kilka godzin wcześniej, potem cały grzbiet i boki naszpikować gęsto, pokrajanemi w paski truflami i nadziać brzuch farszem, zrobionym z mięsa drugiego małego karpia w ten sposób, jak farsz do karpia po francusku (patrz wyżej). Brzuch zaszyć, włożyć rybę przykrytą tłustym papierem do wanienki, podłożyć łyżkę masła, podlać litrem smaku z nagotowanej włoszczyzny, rozpuściwszy w nim kawałek bulionu i pół litrem czerwonego wina i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, często polewając smakiem. Gdy już karp dostatecznie miękki, zrobić na smaku, w którym się dusił, sos rumiany „Génevoise“ lub sos „Bordelaise“ (patrz sosy). Karpia ułożyć na półmisku, z boków ubrać knelkami z ryb (patrz dodatki do zup), pieczarkami w całości uduszonemi lub truflami i mleczkiem z karpia pokrajanem w kawałki, obsypanem bułką i obsmażonem. Karpia polać świeżem masłem, a sos podać osobno w sosyerce. Jest to bardzo wykwintne i eleganckie podanie ryby przy wystawnych przyjęciach.

27. **Karp „à la Matelot“.** Średniej wielkości karpia oczyścić, posolić, pokrajać w dzwonka i ułożywszy w rądlu, podlać pół szklanką czerwonego wina, dodać łyżkę masła i kilkanaście szalotek (małych cebulek). Gdy się karp na wpół udusi, zalać sosem „matelot“ (patrz sosy) i dusić dalej aż do miękkości. Jeśli się chce podać karpia w całości na większe przyjęcia, to go trzeba dusić w wanience, z winem, szalotkami i masłem, potem na tym samym smaku zrobić sos „matelot“, polać niem karpia na półmisku, a z boku ugarnirować duszonemi szalotkami, drobnemi pieczarkami, szyjkami rakowemi i gotowanemi oliwkami.

28. **Karp na niebiesko.** Oczyszczonego i nasolonego karpia włożyć do wanienki grzbietem do góry, obłożyć z wierzchu plasterkami cebuli, wlać pół litra nie zbyt mocnego octu i gotować na parze. W ten sposób karp nabierze koloru niebieskiego. Gdy już miękki, wyłożyć go na półmisek na ładnie złożoną serwetę, ubrać zielenią, a w sosyerce osobno podać rozpuszczone masło lub jakikolwiek sos do ryb (patrz sosy).

29. **Karp z grzybami.** Średniej wielkości karpia oczyścić posolić, trochę opieprzyć i położywszy na półmisku piec w rurze, polewając często masłem. Gdy już na wpół upieczony, zalać go sosem z świeżych grzybów (patrz sosy) lub w ten sam

sposób zrobionym sosem z pieczarek, zapiec jeszcze z kwadrans, aby się z wierzchu przyrumienił i wydać na stół z kartofelkami.

30. **Karp w galarecie.** Robi się tak samo jak szczupak w galarecie (patrz wyżej przy szczupaku).



31. **Karp marynowany.** Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka. Osobno pokrajać w plasterki lub gwiazdki marchew, pietruszkę, seler i cebulę. Zalać te jarzyny dwoma litrami wody, a gdy już są nawpół ugotowane, wlać szklankę austryackiego wina kwaśnego, dodać kieliszek octu lub sok z jednej cytryny, trochę korzeni, włożyć pokrajaną rybę i gotować tak długo, aż będzie miękka. Gdy przestygnie, złożyć do słoja, zalać smakiem z jarzynami, zawiązać i podawać wedle potrzeby. Taka marynata przechowuje się w zimie bardzo dobrze, nawet parę tygodni.

L i n.

32. **Lin smażony.** Oczyścić lina sposobem wskazanym w ogólnych uwagach o rybach, posolić, pokrajać na dzwonka i smażyć na maśle (patrz smażenie ryb). Lin jest najsmaczniejszy smażony. Podaje się do niego kapustę kwaśną z grzybami. chrzan skrobany, lub sałatę zimową albo zieloną.

33. **Lin „à la Nelson“.** Oczyszczonego i posolonego lina pokrajać w dzwonka, otarzać w mące i na wpół usmażyć i zarumienić. Osobno poszatkować całą cebulę, udusić ją na maśle

wraz z kilkoma pieczarkami poszatkowanemi; potem wsypać łyżkę mąki, zasmażyć ją z cebulą i pieczarkami, rozebrać zaprażkę szklanką smaku z ugotowanych głów z ryb, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego lub jeśli nie w dzień postny to rozprowadzić zaprażkę rozpuszczonym bulionem, wlać kieliszek madery i trochę karmelu, aby sos był rumiany. Gdy się odpowiednio wysadzi, włożyć rybę, kilka kartofli na wpół obgotowanych i pokrajanych w cząstki, dusić jeszcze razem przez kwadrans, a potem wydać na stół z rądelkiem.

34. **Lin duszony w maśle.** Średniej wielkości lina oczyścić, posolić i otarzawszy w mące, włożyć do rądla w rozpuszczone masło, którego trzeba dać dwie łyżki. Wcisnąć na wierzch sok z pół cytryny, przykryć i na bardzo wolnym ogniu dusić często polewając. Osobno ugotować wydrążone lub zwykłe kartofle, polać je masłem z zieloną pietruszką i obłożyć lina na półmisku.

35. **Lin duszony w kapuście czerwonej.** Uszatkować główkę kapusty czerwonej, sparzyć wrzącą wodą i odcedzić na durszlak. W rądelku zasmażyć łyżkę masła z posiekaną cebulą na rumiano zasypać pół łyżki mąki, rozprowadzić szklanką czerwonego wina, kapustę posolić, skropić sokiem z cytryny, włożyć do zaprażki, dać łyżeczkę cukru i dusić w parze pod przykryciem. Gdy już prawie miękka, włożyć do niej pokrajanego w dzwonka, a wprzód sparzonego wrzącą wodą lina, przykryć dobrze kapustą i dusić jeszcze pół godziny. Wykładając ułożyć rybę na spód półmiska i przykryć kapustą z wierzchu.

36. **Lin po węgiersku.** Dwie duże cebule utrzeć na tarce, udusić na jasny żółty kolor z łyżką masła, potem wsypać łyżkę mąki, zasmażyć razem, rozprowadzić rosołem lub wprost wodą, dodawszy pół łyżeczki przyprawy Maggiego, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, wsypać na koniec noża papryki i zagotować. Oczyszczonego i posolonego lina pokrajać w dzwonka, sparzyć wrzącą wodą i włożyć do przygotowanego sosu, niech się dusi wolno, aż będzie ryba miękka, a sos odpowiednio wysadzony. Podać można z rądelkiem na stół, obwiązawszy boki białą serwetą, a osobno na półmisku kluski kładzione lub kartofle.

37. **Lin pieczony z farszem.** Dużego lina oczyścić, posolić, rozpłatać pod spodem na wpół od głowy do ogona w ten sposób, aby się obie głowy grzbietem ze sobą trzymały i posmarować w środku farszem zrobionym z posiekanego mleczka, utartego z łyżką masła sardelowego, dwoma żółtkami i bułką namoczoną w mleku i wyciśniętą, trochę pieprzu i soli. Potem lina złożyć razem, związać tasiemką, położyć na półmisku, skropić cytryną i polewając masłem, piec w piecu. Na dopieczeniu można go oblać kwaśną śmietaną i posypać parmezanem, podać aż się trochę przyrumieni.

38. **Galareta z lina.** Robi się tak samo jak ze szczupaka (patrz wyżej). Lin w galarecie jest może najsmaczniejszy ze wszystkich galaret z ryb.

39. **Lin marynowany.** Robi się tak samo jak karp (patrz karp marynowany).

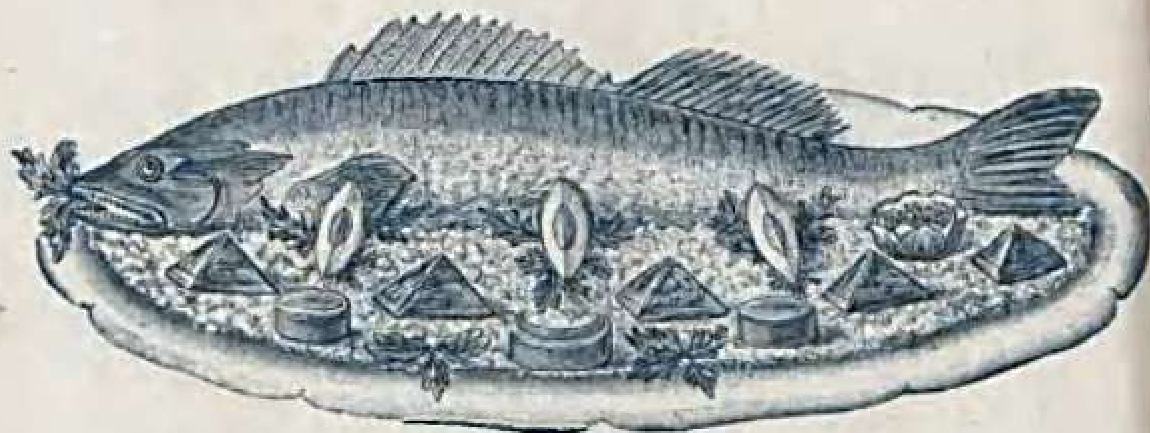
40. **Zrazy zawijane z lina.** Oczyszczonego i posolonego lina rozpłatać na dwoje, zdjąć skórę, wyjąć wszystkie ości i pokrajać na poprzek w pasy na trzy palce szerokie. Usiekać trochę ugotowanych suchych grzybów, lub kilka świeżych pieczarek z jedną cebulą, zasmażyć na maśle, dodawszy łyżkę tartej bułki, a zdjąwszy z ognia popieprzyć, posolić, wymieszać z całem jajkiem i nakładać łyżeczką farsz na każden kawałek ryby od strony brzucha gdzie cieńsza. Potem zwinąć, obwiązać nitką, naciąć trochę nożem zwiniętą stronę ryby, aby się lepiej ułożyła, maczać zrazy w jajku, obtaczać w mące i obrumienić na maśle. Z głowy i ości wygotować tęgi smak z jarzynami, włożyć usmażone zrazy do rądla, dać na spód trochę siekanej cebuli, zlać masło od rumienienia zrazów, potrzepać trochę mąką, podlać smakiem z wygotowanej głowy i dusić na wolnym ogniu. W końcu dodać pół łyżeczki Maggi i pół kieliszka madery, podać z kartoflami lub kluseczkami.

Sandacz.

41. **Sandacz z jajami.** Oczyszczonego sandacza posolić i ugotować w całości lub w dzwonkach w smaku z jarzyn i korzeni. Trzy lub cztery jaja na twardo zgotowane, posiekać i zasmażyć z łyżką masła. Podając ułożyć sandacza na półmisku, obłożyć kartoflami lub małemi wykrawanemi łyżeczką kartofelkami, polać dwoma łyżkami smaku z ryby i jajami z masłem.

42. **Sandacz z wody do sosów zimnych lub gorących.** Ładnego grubego sandacza ugotować jak powyżej lub udusić w pa-

rze podłożywszy łyżkę masła i trochę smaku z włoszczyzny, którym trzeba często rybę podlewać. Ryba duszona jest smaczniejsza, bo więcej smaku i soków w sobie zatrzymuje. Wyjąwszy z wanienki ułożyć ją grzbietem do góry na półmisku na białej serwecie ładnie w rożki złożonej, półmisek ubrać zielenią i podać na gorąco do rozmaitych sosów gorących jak „Genevoise", „Matelot", „Bordelaise", pieczarkowy, kaparowy biały, cytrynowy; lub zimnych, jak tatarski, „Remoulade", „Ravigotte", „Cumberland" etc., które się podają osobno w sosyerce.



43. **Sandacz smażony.** Osolonego sandacza pokrajać w dzwonka, ogarnirować bułką i smażyć na maśle podług przepisu (smażenie ryb).

44. **Sandacz z beszamelem z pieca.** Oczyszczonego i posolonego sandacza, rozpłatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości, złożyć napowrót razem na wysmarowany masłem blaszany półmisek i przykrywszy tłustym papierem, piec sandacza przez 15 minut w gorącym piecu, potem obłożyć go ugotowanemi kartoflami lub makaronem, oblać sosem beszamelowym z kwaśnej śmietany (patrz sosy), i piec dalej na ruszcie w bardzo gorącym piecu, przez 15—20 minut aż się z wierzchu beszamel ładnie zrumieni.

45. **Sandacz z pieca z grzybkami.** Ugotować garść grzybów suchych, drobno usiekać i wymieszać z pół litrem kwaśnej śmietany, dodać dwie łyżki smaku z grzybów, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, soli na koniec noża, mąki i dwa żółtka. Wszystko to dobrze rozbić. Oczyszczonego sandacza posolić, położyć na półmisku blaszanym lub niklowym, przykryć wysmarowanym masłem papierem i polewając często, podpiec

na wpół w piecu, potem oblać go śmietaną z grzybami i postawić jeszcze na 20 minut na ruszcie, aby się z wierzchu przyrumienił.

46. **Sandacz po parysku.** Jednego dużego lub dwa mniejsze oczyszczone i nasolone sandacze, rozpłatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości i odciąć głowy, złożyć napowrót w całość do rądla lub wanienki, zalać pół litrem wina białego, a podłożywszy łyżkę masła, przykryć i na wpół poddusić. Potem wyjąć rybę, ułożyć na niklowym półmisku i obłożyć knelkami z ryby (patrz dodatki do zup). Osobno udusić na maśle kilkanaście pieczarek w talarki pokrajanych, łyżkę młodego masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, lub wprost smakiem z jarzyn i wygotowanych ości i głów; dodać smak w którym się sandacz dusił, wlać jeszcze pół szklanki wina i pół szklanki słodkiej śmietanki, zagotować i przecedzić. Gdy sos trochę przestygnie, wbić 4 żółtka, wymięszać dobrze, wrzucić uduszone pieczarki i zalać tym sosem rybę na półmisku. Sos powinien być bardzo gęsty, aby nie zciekał, posypać z wierzchu grubo parmezanem, pokropić rozpuszczonem masłem i wstawić do bardzo gorącego pieca na 20—25 minut na ruszcie, aby się z wierzchu sandacz przyrumienił.

47. **Sandacz po holendersku.** Oczyszczonego i posolonego sandacza ugotować w smaku z włoszczyzny, lub udusić na maśle w białem winie (wtedy jest o wiele smaczniejszy). Przed wydaniem położyć go grzbietem do góry na długim półmisku, ubrać po bokach plasterkami cytryny i knelkami z ryb (patrz dodatki do zup), lub na zwykłe podanie kartoflami gotowanemi i polać sosem holenderskim (patrz sosy). Resztę sosu podać osobno w sosyerce.

48. **Sandacz „à la Radziwiłł".** Oczyszczonego i posolonego sandacza rozpłatać na dwoje, odciąć łeb, obrać z ości i pokrajać w równe kwadratowe kawałki; włożyć je do rądla, przykryć papierem masłem wysmarowanym, zalać szklanką wina i dwiema łyżkami rozpuszczonego masła, dusić na ogniu 10 minut, uważając, aby się ryba nie rozgotowała. Trzeba ją dusić przed samem podaniem, bo stać nie powinna. Przedtem przyrządzić tyle grzaneczek z bułki tej samej formy i wielkości, wiele jest kawałków ryby, usmażyć je w maśle i trzymać w cieple. Podając, ułożyć na półmisku każdy kawałek sandacza na grzance i polać następującym sosem: Wygotować z jarzynami

ości i głowę z sandacza tak, aby smaku było tylko pół litra, parę pieczarek pokrajać w kawałki, kilka trufli w plasterki i kawałek mleczka cielęcego; wszystko to ugotować na tym smaku dodawszy pół szklanki białego wina i drobno pokrajać. Rozetrzeć łyżkę masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z pod ryby, wlać ugotowane pieczarki, trufle i mleczko, dodać ćwierć łyżeczki sosu Soy'a lub przyprawy Maggiego, wrzucić trochę szyjek i nóżek rakowych, maleńkich knelków z ryby (patrz dodatki do zup) wprzód ugotowanych, zaciągnąć ten sos czterema żółtkami i polać nim na półmisku filety z sandacza ułożone na grzankach.

49. **Sandacz „à la Orly".** Przygotować następujące ciasto: Dwa żółtka rozbić z ćwierć litrem mleka, posolić, a z białek ubić pianę; dodać do mleka łyżkę sklarowanego masła i wsypać dobrze rozrabiając tyle mąki, aby ciasto było tak gęste, by się na rybie utrzymało. Oczyszczonego i posolonego sandacza rozpłatać na dwoje, wyjąć ości, pokrajać w kawałki, obsuszyć dobrze lub wytrzeć w serwetę i maczając każdy kawałek w tem cieście, smażyć powoli na rozpalonej fryturze, aby w środku ryba nie była surowa, a z wierzchu ładnie się zarumieniła. Gotowe kawałki układać w rynce i trzymać w piecu, a gdy wszystkie usmażone, ułożyć na serwecie na półmisku i ubrać gałązkami usmażonej pietruszki. Do takiego sandacza podaje się sałata zimowa lub zielona, albo osobno w sosyerce ostry sos gorący, jak angielski „Victoria", „a la Diable", albo zimny, jak tatarski, „remoulade", „ravigotte", lub inne wedle upodobania.

50. **Sandacz duszony „à la Cowley".** Oczyszczonego i posolonego sandacza, karpia lub lina, rozpłatać przez pół, pokrajać w dzwonka, otarzać w mące i lekko przysmażyć na rumiano. Ości i głowy wygotować na smak z jarzynami, tak aby go było ³/₄ litra. Uszatkować drobno marchwi, pietruszki, selera i kalarepy, kilka kartofli pokrajać w cząstki; zasmażyć na rumiano z masłem jedną posiekaną cebulę, zalać smakiem z głowy, wsypać poszatkowaną jarzynę, a gdy ta już trochę podgotowana, włożyć kartofle, poczem gdy kartofle już prawie miękkie, wlać pół łyżeczki sosu Cabul, łyżkę marmelady pomidorowej, wymięszać wszystko razem i włożywszy rybę poddusić z jarzynami jeszcze przez kwadrans.

51. **Sandacz po portugalsku.** Przyrządza się tak samo jak szczupak (patrz szczupak po portugalsku).

52. **Sandacz po włosku z pieca.** Oczyszczonego i nasolonego sandacza przekroić przez grzbiet na dwie części, odjąć głowę i ości wygotować z jarzyną na smak; sandacza pokrajać w dzwonka, ułożyć do rądla, dodać łyżkę masła, zalać trzema łyżkami smaku i udusić na wpół na wolnym ogniu. Osobno ugotować ¹/₂ f. drobnego makaronu włoskiego, wysmarować masłem i wysypać bułką rądelek, układać warstwami na spód makaron, potem warstwę ryby i tak powtarzać do końca, przesypując za każdym razem makaron tartym parmezanem. Na wierzch dać warstwę makaronu, skropić rozpuszczonem masłem i zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, do której dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego. Wstawić na pół godziny do gorącego pieca, aby się wypiekł.

53. **Sandacz z rakami.** Oczyszczonego i osolonego sandacza obwinąć w tłusty papier, wstawić na brytwannie do pieca i piec często polewając masłem. Gdy w środku już także upieczony, położyć go grzbietem do góry na długim półmisku, rozpuścić łyżkę masła rakowego, wsypać doń garść usiekanego kopru i polewać łyżeczką całego sandacza. Naokoło półmiska poukładać skorupki z raków nadziane farszem (patrz dodatki do zup), a osobno w sosyerce podać sos rakowy z obranemi szyjkami i nóżkami rakowemi (patrz sosy). Na domowe zwykłe danie można obranego sandacza pokrajać w kawałki poddusić w maśle rakowem a potem zalać sosem i dusić dalej aż będzie zupełnie miękki. W ten sposób zrobiony nawet smaczniejszy.

54. **Sandacz duszony na winie.** Oczyszczonego i posolonego sandacza, albo w całości lub pokrajanego w dzwona udusić z masłem na białem winie, przykrywszy go z wierzchu tłustym papierem. Gdy już miękki ułożyć go na półmisku i trzymać w cieple na parze, a smak przecedzić. Rozetrzeć łyżkę masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić tym smakiem, dodać jeszcze trochę wina, zagotować, na gorąco zaciągnąć dwoma surowemi żółtkami i wcisnąwszy trochę cytryny oblać tym sosem sandacza.

55. **Sandacz duszony z pieczarkami.** Oczyszczonego i nasolonego sandacza rozpłatać na dwoje, wyjąć ości i głowę, odciąć i wygotować z jarzynami na tęgi smak. Rybę pokrajać w kawałki rozpuścić w rądlu łyżkę masła wrzucić na spód kilkanaście pieczarek pokrajanych w talarki, ułożyć rybę, trochę popieprzyć i dusić do miękkości podlewając wygotowanym

smakiem z głowy. W końcu zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, w której rozbić pół łyżeczki mąki, i ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego i zagotowawszy wydać na stół z kartoflami.

56. **Sandacz „au beurre noir“.** Ugotować na smaku z włoszczyzny oczyszczonego i nasolonego sandacza, a wyłożywszy na półmisek obłożyć kartofelkami wydrążonemi lub młodemi i polać suto rumianem masłem (patrz sosy „beurre noir).

57. **Sandacz faszerowany po żydowsku.** Robi się tak samo jak szczupak po żydowsku (patrz szczupak).

58. **Sandacz nadziewany z pieca.** Oczyszczonego i posolonego sandacza nadziać następującym farszem: Obrać mięso z ości z drugiego małego sandacza posiekać wraz z mleczkiem i wątróbka, dodać jedną bułkę namoczoną w mleku i wyciśniętą zasmażyć na maśle drobno posiekaną cebulę, wymięszać razem z mięsem, posolić, popieprzyć, wbić dwa żółtka roztarte z pół łyżką sardelowego masła, w końcu pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko razem, nadziać rybę, a skórę zaszyć. Ćwierć funta słoniny pokrajać w cienkie plasterki, obłożyć nią sandacza, związać nitką (którą po upieczeniu trzeba odrzucić) i wstawić do pieca podłożywszy łyżkę masła. Piec blizko pół godziny, podlewając rybę własnym sosem. Gdy na wpół upieczona, posypać po wierzchu usiekanym koperkiem i zieloną pietruszką i polać pół szklanką madery. Podać na stół ze słoninką, w której się sandacz piekł, a sos podprawić mąką i polać po wierzchu.

59. **Sandacz lub lin duszony z ryżem.** Średniej wielkości oczyszczonego sandacza lub lina rozpłatać na dwoje, wyjąć ości i głowę, pokrajać na małe kawałki, posolić, włożyć do rądla i poddusić na wpół z masłem, dolewając po trochę smaku z jarzyn. Osobno ugotować na sypko ćwierć funta ryżu, wymięszawszy go po ugotowaniu z dwiema łyżkami powidełka pomidorowego. Potem włożyć do rądla na spód ryż, na ryż rybę, przekładać tak aż do końca, zalać dwiema łyżkami roztopionego masła i pół szklanką madery i dusić na wolnym ogniu jeszcze przez 15 minut.

60. **Zrazy z sandacza.** Oczyszczonego i nasolonego sandacza zbić mocno pałką po obu stronach, potem rozpłatać na dwoje, wyjąć ości i głowę, które wygotować z jarzyną i cebulą na sos, a sandacza pokrajać w wązkie kawałki na poprzek. Osobno zrobić farsz jak do sandacza pieczonego z pieca nasmarować każden kawałek farszem, zwinąć, ponadcinać nożem zewnętrzną stronę, aby się zrazy lepiej ułożyły, związać nitką, którą podając odrzucić, maczać je w jajku, otaczać w mące i obrumienić na maśle. Potem włożyć je do rądla, dodać łyżkę masła, wsypać garść kaparów, kilka pieczarek w talarki skrajanych, trochę pieprzu i podlewając wygotowanym smakiem z głowy i ości, dusić na wolnym ogniu przez 20—25 minut. W końcu wlać kwaterkę kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki, zagotować i wydać na stół.

61. **Sandacz w majonezie.** Robi się tak samo jak szczupak (patrz przepisy majonezów).

62. **Sandacz w galarecie.** Robi się tak samo jak szczupak w galarecie (patrz szczupak).

Karaś.

63. **Karaś w śmietanie „au gratin“.** Wziąć oczyszczone i nasolone trzy lub cztery karasie, oprószyć je mąką i na silnym ogniu obsmażyć na rumiano. Potem ułożyć na niklowym lub blaszanym półmisku i zalać kwaterką kwaśnej śmietany, do której dodać trzy łyżki tartego parmezanu, ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego i masło pozostałe od smażenia. Po wierzchu obsypać tartą bułką, położyć kilka kawałeczków świeżego masła i wstawić na ruszt do bardzo gorącego pieca, aby się z wierzchu rumiana skorupka zapiekła. Jestto najsmaczniejszy sposób przyrządzania karasia.

64. **Karaś smażony.** Smaży się tak samo jak inne ryby (patrz smażenie ryb). Należy go smażyć w całości.

65. **Karaś z jajami.** Gotuje się i podaje jak szczupak z jajami (patrz szczupak).

Pstrąg.

66. **Pstrągi na niebiesko. „Truites au bleu“.** Pstrąg zarówno jak morska ryba „sole“, jest jedną z najdelikatniejszych ryb. Nie ma wcale łuski, nie potrzeba go skrobać, lecz po zabiciu i wyjęciu wnętrzności tylko w kilku wodach opłukać. Poda-

jąc je na niebiesko, trzeba przed gotowaniem ułożyć na półmisku i zalać szklanką winnego octu, niech tak poleżą pół godziny obracając je na obie strony. Pstrągów się nie soli, lecz do wody, w której się mają gotować, wsypać łyżkę soli, gdy woda kipi, trzeba je kłaść ostrożnie grzbietem do góry i nie przykrywając wcale, gotować na wolnym ogniu 20—25 minut. Wody powinno być nie wiele, tyle tylko, żeby pstrągi były przykryte. Gdy gotowe, wyłożyć je na półmisek na ładnie złożoną serwetę, każdemu w pyszczek wetknąć zieloną gałązkę, obłożyć młodemi lub wykrawanemi kartofelkami, a w sosyerce podać roztopione masło.

67. **Pstrągi z jajami.** Gotują się w smaku z włoszczyzny i podają się tak samo jak szczupak z jajami (patrz szczupak).

68. **Pstrągi smażone.** Smażą się w całości, parnierowane bułką jak inne ryby (patrz smażenie ryb).

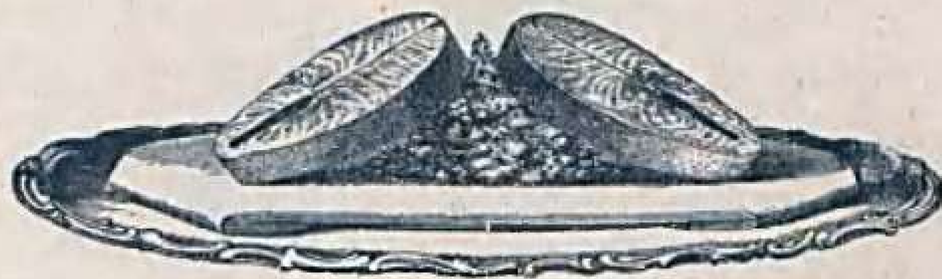
69. **Pstrągi marynowane.** Robią się jak marynaty z ryb (patrz karp marynowany).

Łosoś.

70. **Łosoś z wody z masłem.** Łosoś jest jedną z najwykwintniejszych ryb podawanych na wielkich przyjęciach. Bywa w 2-ch gatunkach: morski i rzeczny; rzeczny jednak jest o wiele smaczniejszy, ma ładny różowy kolor i łatwiej go u nas dostać. Mamy łososie w Wiśle, Dunajcu a często zabłąka się i do innych rzek dopływających do Wisły. Na większe przyjęcie podaje się w całości, na użytek codzienny można go dostać na targu w kawałkach. Gotuje się całego lub w kawałkach oczyszczonego i nasolonego tak jak inne ryby w smaku z włoszczyzny i cebuli. Przed podaniem należy go ułożyć na półmisku, na ładnie złożonej serwecie, ubrać zieloną pietruszką i plasterkami cytryny, a w sosyerce podać rozpuszczone masło.

71. **Łosoś z wody do gorących i zimnych sosów.** Oczyszczonego i posolonego łososia ugotować i ułożyć na półmisku jak powyżej, a osobno podać wedle upodobania sos gorący w sosyerce: holenderski, szampionowy, „poulette“, cytrynowy, biały kaparowy lub zimne: tatarski, „remoulade“, musztardowy etc.

72. **Łosoś z rusztu.** Oczyszczonego i posolonego łososia pokrajać w całej grubości w większe dzwonka, wyjąć wszystkie ości boczne oprócz środkowej, maczać każden kawałek w świeżej oliwie lub w rozpuszczonem maśle i piec na rozpalonym ruszcie, lub przysmażać z obu stron, gdzie przekrojony na patelni, a włożywszy na drugą suchą brytwannę, wstawić na 10 minut do pieca, aby w środku doszły. Podając, ułożyć na serwecie na półmisku jedno dzwonko na drugiem jak kotlety, ubrać plasterkami cytryny, zieloną pietruszką i podać osobno w sosyerce zimny sos wedle upodobania (patrz zimne sosy).



73. **Łosoś pieczony z maderą.** Oczyszczonego i posolonego łososia naszpikować słoniną, a jeśli ma być bardzo wykwintne danie to i truflami krajanemi w wąskie paski, ułożyć na brytwannie, przykryć papierem wysmarowanym masłem i piec, polewając go często. Gdy się już nawpół upiecze i zrumieni, skropić go dobrze cytryną, zalać pół szklanką madery i piec dalej. Wydając na stół sos zaprawić trochę zrumienioną zaprażką z masłem i mąką i oblać łososia. Osobno podać sałatę zieloną francuską.

74. **Łosoś przekładany farszem.** Posiekać mleczko i wątróbkę z ryby, kilka uduszonych pieczarek, dwa wymoczone sardele i dwa mniejsze lub trzy większe korniszony, rozetrzeć z bułką namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą. Rozetrzeć również pół łyżki masła z jednem całem jajem, wymieszać to wszystko razem, dać trochę soli i pieprzu. Kawałek łososia posolić, pokrajać w cienkie plastry, smarować każdy grubo farszem i układać w rądlu jeden obok drugiego tak ściśle, aby się nie rozeszły. Podlewać po trochu bulionem rozpuszczonym w rosole, lub tylko smakiem z jarzyn z dodaniem ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego i dusić pod przykryciem, aż będzie miękki.

75. Łosoś duszony w czerwonem winie. Udusić na maśle dużo jarzyn poszatkowanych i dwie cebule, dodać korzeni, tymianku, ang. ziela i parę liści bobkowych włożyć do nich oczyszczonego i posolonego łososia, zalać pół litrem czerwonego wina i dusić w parze aż ryba będzie miękka. Potem wyjąć wszystkie jarzyny, przefasować przez sito, rozprowadzić smakiem z ryby, dolać jeszcze pół szklanki wina, zaprawić z pół łyżką mąki zasmażonej z masłem, dodać pół łyżeczki sosu Cabul lub Worchester i raz jeszcze zagotować. Rybę ułożyć na półmisku i ubrać zielenią i jarzynkami, a sos podać w sosyerce.



76. Łosoś wędzony z jajami. Kupić w handlu korzennym pół kilo łososia wędzonego, pokrajanego w duże plastry. Układać je na rozpalone masło na patelni, na każdy wpuścić jedno całe jajo; gdy się jajo zetnie, zdejmować ostrożnie na półmisek, a osobno podać ostry sos angielski do ryb (patrz sosy). Jest to bardzo elegancka potrawa na drugie śniadanie.

77. Łosoś w galarecie. Całego lub w kawałkach oczyszczonego łososia posolić i włożyć do wanienki, w której znajdują się już na wpół ugotowane szatkowane jarzyny, jak: pietruszka, marchew, seler, kalarepka i cebula; zalać pół litrem białego wina, dodać trochę korzeni, gałki muszkatułowej, sok z cytryny, 3 łyżki prowanckiej oliwy i tak dusić aż łosoś będzie miękki. Potem wyjąć go, pokrajać w dzwonka i złożyć w całości na półmisku. Smak przecedzić, a jarzynkami (wyrzucić korzenie) ubrać łososia po wierzchu. Jeśli smak nie jest dość klarowny, trzeba go jeszcze raz zagotować z białkiem i kilkoma skorupkami z jaj, przecedzić przez serwetę, a zmięszawszy z 5-ma listkami żelatyny, zalać nim łososia i postawić w zimnem miejscu niech zastygnie.

78. Łosoś marynowany. Robi się tak samo jak inne marynaty z ryb (patrz karp marynowany).

Jesiotr.

79. Jesiotr po polsku w śmietanie. Jesiotr jest bardzo dużą rybą, więc kupuje się tylko w kawałkach. Trzeba liczyć proporcyę, jak mięsa na osobę. Najsmaczniejsze kawałki są od ogona. Dwa kilo jesiotra sparzyć wrzącą wodą, aby odór nieprzyjemny stracił, zdjąć skórę, która jest bardzo gruba, nasolić na godzinę wcześniej i dusić na maśle w parze, podlewając smakiem z jarzyn i cebuli. Gdy już jest miękki, zalać kwaterką śmietany, w której rozbić pół łyżeczki mąki i wsypać garść siekanego kopru. Jesiotra pokrajać w cienkie plastry jak sztukę mięsa, ułożyć na półmisku, obłożyć kartoflami gotowanemi i polać sosem.

80. Jesiotr pieczony. Kawałek 2—4 kilo jesiotra sparzyć lekkim octem zagotowanym z korzeniami i cebulą, niech tak poleży przez godzinę. Potem zdjąć z niego skórę, nasolić i piec w brytwannie w piecu, polewając suto masłem, tak jak każdą pieczeń. Gdy już jest rumiany i miękki, pokrajać go w cienkie



plastry, ułożyć na półmisku i podać do niego sos kaparowy biały, chrzanowy lub inny wedle upodobania. Bardzo dobry jest także taki jesiotr na zimno do zimnych sosów, jak musztardowy lub chrzan ze śmietaną (patrz sosy). Na większe przyjęcia można kupić duży środkowy kawał jesiotra, naszpikować go gęsto słoniną, a po upieczeniu, ugarnirować szpadkami platerowanemi z nadzianymi rakami i obłożyć pieczarkami duszonemi.

81. **Fricandeu z jesiotra.** Gruby kawałek jesiotra sparzyć lekkim octem zagotowanym z korzeniami i cebulą, zdjąć skórę i naszpikować go ze wszystkich stron bardzo gęsto słoniną. Wstawić do pieca, dać łyżkę masła, polewać często aż się zrumieni, potem obsypać mąką, zalać pół szklanką mocnego bulionu i wsypać trochę siekanej pietruszki. Na wydaniu pokrajać w ładne plasterki, polać sosem i podać do niego sałatę z kartofli.

82. **Jesiotr „a la Russe".** Kawałek jesiotra sparzyć lekkim octem zagotowanym z cebulą i korzeniami, po pół godzinie go posolić i włożywszy łyżkę masła na brytwannę, piec go w piecu aż będzie rumiany i miękki. Tymczasem przygotować następujący sos: Ugotować w wodzie kilka pieczarek pokrajanych w talarki, marchew, pietruszkę i seler w drobne kostki, również jeden ogórek kiszony. Zrobić zasmażkę z łyżki masła rakowego i łyżki mąki rozprowadzić ją bulionem lub wodą z dodaniem ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego, wlać pół szklanki białego wina, wrzucić ugotowane dodatki oraz kilkanaście obranych szyjek i nóżek z raków, trochę kopru siekanego. Gdy się jesiotra ma podać, pokrajać go w plastry, ułożyć na półmisku, polać tym sosem, a resztę podać w sosyerce.

83. **Jesiotr podany jako polędwica.** Kawałek gruby jesiotra sparzyć, zdjąć skórę i posolić. Włożyć do rądla jesiotra, poddać łyżkę masła, podlać trochę bulionem lub smakiem z włoszczyzny, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, łyżkę spirytusu, wrzucić cebulę drobno poszatkowaną, kilka pieczarek pokrajanych w talarki, trochę soli i pieprzu i tak dusić w parze często obracając, aż się ryba zrumieni. Potem oprószyć mąką, pokrajać jesiotra w plasterki, obłożyć na półmisku kartofelkami lub innemi jarzynkami i polać sosem.

84. **Jesiotr zapiekany z kapustą.** Kilo kapusty kiszonej sparzyć wrzącą wodą, odcisnąć i udusić na zasmażonej w maśle cebuli, podlawszy pół szklanki białego wina. Gdy miękka, oprószyć trochę mąką i wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany. Osobno upiec w piecu kawałek nasolonego i wprzód octem sparzonego jesiotra, którego po upieczeniu pokrajać w małe kawałki, również jak w talarki kilka grzybów marynowanych w occie i jeden większy lub dwa mniejsze ogórki kiszone, wymięszać razem z kapustą i jesiotrem, wyłożyć wszystko na półmisek okrągły, posypać z wierzchu grubo parmezanem, polać masłem i wstawić do pieca na pół godziny do wypieczenia.

85. **Jesiotr pieczony w sosie śmietanowym.** Kawałek jesiotra sparzyć wrzącym octem z korzeniami i cebulą, zdjąć skórę, posolić i naszpikować gęsto słoniną obsypaną siekanym koprem. Niech tak poleży godzinę, potem przywiązać sznurkiem do rożna i piec na silnym ogniu, smarując często piórkiem maczanym w maśle. Gdy nawpół upieczony, obsypać naokoło mąką i smarować kwaśną śmietaną, a gdy się zrumieni pokrajać w plasterki i polać sosem, który ściekł z jesiotra na podstawioną brytwannę, trzeba go jednak wprzód zagotować. Podać do ryby sałatę zimową lub zieloną.

86. **Zrazy z jesiotra.** Sparzonego octem kawałek jesiotra obrać ze skóry i z ości, zbić dobrze pałką, pokrajać na kwadratowe płaskie kawałki, posolić, popieprzyć i dusić w rądlu na zrumienionej z masłem cebuli. Wsypać na koniec noża papryki, łyżkę ugotowanych i posiekanych grzybów, podlewać smakiem z grzybów, a gdy już zrazy miękkie, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, zagotować parę razy i podać z ryżem, kaszką krakowską lub kartoflami.

87. **Jesiotr marynowany.** Robi się tak samo jak inne ryby w marynacie (patrz karp marynowany).

88. **Kawior domowy z jesiotra.** Kawior astrachański jest tak drogi, a hamburski tak niedobry, że opłaca się podczas połowu jesiotrów przyrządzać go samemu w domu, a jest stosunkowo bardzo tani i wcale smaczny. Trzeba go robić z bardzo świeżej ikry. Więc zaraz po zabiciu i rozpłataniu jesiotra wyjąć takową lub też kupując na targu wybierać ikrę ciemnego koloru, pokrytą cienką błonką; jasnego koloru pokryta grubą żylastą błoną i po części rozsypująca się jest już stara i do użytku niezdatna. Przygotować sól kamienną, utłuczoną i przesiekaną, bo sól warzączka nie jest dobra do solenia kawioru. Na 3 kg. ikry wziąć pół funta soli, posolić, zdjąwszy z niej błonę pozostawić w misce przez trzy godziny na lodzie, aż się sól zupełnie roztopi. Potem przetak lub włosienne sito ustawić na drugiej misce, a na tym przetaku postawić drugie grube sito druciane, przez które ziarnka mogą łatwo przechodzić i, kładąc na nim po kawałku ikry, przecierać delikatnie ziarnka,

aby nie zgniecione przelatywały do spodniego sita. Gdy wszystka ikra będzie przetarta, wstrząsnąć dobrze sitem, aby woda dobrze ściekała, a kawior prawie suchy pozostał. Złożyć go w wysuszone słoiki, obwiązać pęcherzem i przechowywać na lodzie, a da się utrzymać parę tygodni. Przyrządzać go też trzeba na lodzie lub w bardzo zimnej piwnicy.

Węgorz.

89. **Węgorz smażony**. Węgorz jest bardzo tłustą i ciężką do strawienia rybą, trzeba go więc kupować tylko żywego, aby mieć pewność, że jest zupełnie świeży. Wogóle węgorza mogą jeść tylko ludzie z bardzo zdrowym żołądkiem. Sposób sprawiania węgorza podany jest w ogólnych przepisach o rybach (patrz zabijanie i sprawianie ryb). Oczyszczonego i posolonego węgorza pokrajać na kawałki, przez 5 minut obgotować w smaku z włoszczyzny i korzeni, a gdy obeschnie zmaczać go w jajku, obsypać bułką i smażyć jak inne ryby (patrz smażenie ryb). Ponieważ jest za tłusty, smaczniejszy jest z sosami podanymi osobno w sosyerce, jak: z pomidorowym, tatarskim lub innym ostrym sosem (patrz sosy).

90. **Węgorz pieczony**. Oczyszczonego węgorza sparzyć wrzącą wodą, opieprzyć, nasolić i piec w całości w piecu na dużym ogniu przez 25 minut, polewając często masłem. Pokrajać go w dzwonka, ułożyć na półmisku i polać sosem musztardowym, pomidorowym lub innym ostrym (patrz sosy).

91. **Węgorz „à la Pompadur"**. Osolonego i oczyszczonego węgorza zwinąć na okrągło w rądlu, zalać szklanką białego wina i szklanką mocnego smaku, ugotowanego z włoszczyzny, cebuli i korzeni, dodać pół łyżki przyprawy Maggiego i pod przykryciem gotować wolno przez pół godziny. Potem pozostawić tak rybę aż zupełnie wystygnie i zesztywnieje, poczem wyjąć ją, obsuszyć na bibule, posmarować jajkiem i obsypawszy bułką, smażyć we fryturze w naczyniu, w którem węgorz będzie pływał, aby ze wszystkich stron ładnie się przyrumienił. Usmażyć także dużo gałązek zielonej pietruszki i ze dwadzieścia małych krokietów z kartofli (patrz jarzyny). Osobno ugotować trochę okrągłych knelków z ryb (patrz dodatki do zup), a ułożywszy węgorza na serwecie na okrągłym półmisku, dać do środka knelki i gałązki pietruszki, a naokoło ubrać

krokietami. W sosyerce podać następujący sos: Zrobić zwykły sos „Bearnaise" (patrz sosy) tylko bardzo gęsty, dodać do niego dwie łyżki marmelady pomidorowej, lub przefasować kilka uduszonych w maśle pomidorów i wlać trochę smaku, w którym się węgorz gotował. Tak przyrządzonego węgorza podaje się przy wykwintnych śniadaniach.

92. **Węgorz duszony w sosie**. Obciągniętego ze skóry i posolonego węgorza, zwinąć i włożywszy w niewielki rądel najpierw go sparzyć wrzącym octem z korzeniami, a potem podlać szklanką białego wina, szklanką rosołu, wkroić w plasterki kilka pieczarek, wsypać szczyptę pieprzu i dusić przez pół godziny pod przykryciem na wolnym ogniu. W końcu włożyć łyżkę masła rakowego, odstawić na bok, a potem zaciągnąć sos trzema żółtkami i wyłożywszy rybę na półmisek ubrać ją szyjkami i nóżkami z raków i knelkami z ryb (patrz dodatki do zup). Jestto bardzo smaczna potrawa na wykwintne śniadanie.

93. **Rolada z węgorza**. Obciągniętego ze skóry i oczyszczonego grubego węgorza, rozpłatać na dwoje wzdłuż grzbietu i wybrać wszystkie ości. Posiekać trzy jaja ugotowane na twardo, kilka korniszonów i trochę gotowanych grzybów lub pieczarek, dodać soli i pieprzu, a wymieszawszy wszystko razem z jednem surowem jajem, posmarować tą masą rozpłatanego węgorza, przykryć drugą połowę, zawinąć w płótno, włożyć na okrągło do rądla, zalać litrem mocnego smaku z jarzyn, cebuli i korzeni, dodać kieliszek mocnego octu i gotować przez pół godziny. Potem zostawić w tym smaku aż wystygnie, poczem wyjąć z płótna, ułożyć na półmisku, ubrać cytryną, grzybkami marynowanemi i jajami na twardo pokrajanemi w talarki i podać na zimno do sosu musztardowego (patrz zimne sosy).

94. **Węgorz w galarecie**. Obciągnąć ze skóry węgorza, posolić, pokrajać w dzwonka i ugotować w smaku z jarzyn, cebuli i korzeni. Gdy już zupełnie miękki wyjąć go i pokrajać, a do smaku wrzucić jedno całe zgniecione jajo z łupiną, aby się zagotował i sklarował, a gdy się ustoi, przecedzić przez gęstą serwetę; węgorza ułożyć w formie blaszanej wyłożywszy takową jajami na twardo pokrajanemi w talarki, plasterkami cytryny i szyjkami rakowemi i zalać do pełna formę

sklarowanym smakiem, rozpuściwszy w nim wpierw 6—8 listków żelatyny i wcisnąwszy sok z pół cytryny.

95. **Węgorz marynowany.** Robi się tak samo jak wszystkie marynaty z ryb (patrz karp w marynacie).

Sterlet.

Sterlety są bardzo smaczne i delikatne ryby, ale bardzo rzadko pojawiają się na targach. W zimie częściej poławiają je w Rosyi, są niewielkie, ważą przeciętnie od pół do 1 funta. Przed sprawieniem trzeba je sparzyć wrzącą wodą, a potem dopiero oskrobać.

96. **Sterlet gotowany.** Oczyszczonych kilka i posolonych sterletów ugotować tak jak każdą inną rybę w smaku z włoszczyzny i korzeni, nie dłużej jak 10—15 minut. Poczem ułożyć je na serwecie i podać osobno w sosyerce rozpuszczone masło lub sos tatarski. Można je także ułożywszy na półmisku polać masłem z siekanemi jajami na twardo.

97. **Sterlety smażone.** Oczyszczone i posolone sterlety obsypać mąką i smażyć na rozpalonem maśle. Podać z tartym chrzanem lub sosem tatarskim.

Sum i miętus.

Sum jest jedną z największych ryb żyjącą w naszych rzekach, miętus jest mniejszy, ale obie te ryby i z kształtu i ze smaku są do siebie bardzo podobne. Są tłuste i delikatne, wyborna jest z nich zupa. Skórę mają grubą i kleistą, trzeba więc takową ściągnąć, w ten sam sposób jak z węgorza. Suma kupuje się zwykle w kawałkach na wagę, tak jak i jesiotra.

98. **Sum lub miętus duszony z cytryną.** Oczyszczonego kawałek suma lub miętusa posolić, pokrajać w kawałki, trochę popieprzyć, a gdy tak godzinę poleży, włożyć go do rądla, skropić cytryną, dodać łyżkę masła, przykryć tłustym papierem i dusić 20—25 minut na bardzo wolnym ogniu. Wydając na półmisku obłożyć kartoflami, posypać siekaną, zieloną pietruszką i polać masłem, w którym się dusił.

99. **Sum i miętus gotowany.** Tak samo przyprawione ryby jak poprzednio, ugotować w smaku z włoszczyzny i cebuli, ułożyć na półmisku, oblać rumianem masłem, a w sosyerce podać osobno wedle upodobania sos angielski do ryb „Victoria" i „Génevoise", lub holenderski albo pomidorowy. Można te ryby podawać także oblane masłem z siekanemi jajami.

100. **Sum i miętus w galarecie.** Przyrządza się tak jak inne ryby (patrz szczupak lub karp w galarecie).

101. **Sum i miętus marynowany.** Robi się tak samo jak marynata z inych ryb (patrz karp marynowany).

L e s z c z.

102. **Leszcz z chrzanem i z jabłkami.** Oczyszczonego i nasolonego leszcza ugotować na krótko w smaku z włoszczyzny, cebuli i korzeni, na półmisku obłożyć tartym chrzanem wymieszanym pół na pół z tartemi surowemi jabłkami, łyżką cukru i kilkoma łyżkami octu.

103. **Leszcz duszony na winie.** Oczyszczonego i nasolonego leszcza włożyć do wanienki, zalać pół litrem mocnego smaku nagotowanego z jarzyn, cebuli i korzeni i ćwierć litrem białego wina. Dusić na wolnym ogniu pod przykryciem 20—30 minut, a przed wydaniem zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z pod ryby, wrzucić trochę kaparków, garść siekanej zielonej pietruszki, wcisnąć soku z cytryny i ułożywszy rybę na półmisku, polać ją tym sosem.

104. **Leszcz duszony z pieczarkami.** Oczyszczonego i posolonego leszcza pokrajać w kawałki, ułożyć w rądelku, dodać łyżkę masła, kilka pieczarek pokrajanych w talarki, trochę pieprzu i gałki muszkatułowej, podlać bulionem lub smakiem z ryby wlać ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego, kieliszek białego wina i dusić rybę pod przykrywą 20—25 minut. Przed podaniem lekko zatrzepać mąką niech się zagotuje, a wyjąwszy na półmisek, sos zaciągnąć jeszcze dwoma żółtkami i polać nim leszcza.

105. **Leszcz na szaro w polskim sosie.** Ugotować na wpół oczyszczonego i nasolonego leszcza, a potem dusić go jeszcze

przez 10—15 minut w sosie z rodzynkami i migdałami (patrz szary sos polski).

106. **Leszcz po żydowsku w galarecie.** Robi się tak samo jak karp (patrz po żydowsku w galarecie).

107. **Leszcz marynowany.** Przyrządza się tak jak wszystkie inne ryby w marynacie (patrz karp w marynacie).

O k o ń.

Okonie są bardzo smaczne, ale że mają bardzo dużo ości, więc są mniej poszukiwane. Wyborna z nich jest zupa, przyrządza się je tak jak inne ryby.

108. **Okonie smażone** (patrz smażenie ryb).

109. **Okonie z jajami** (patrz szczupak z jajem).

110. **Okonie „au gratin"** (patrz karaś w śmietanie).

Lipienie.

111. **Lipienie** są podobne do pstrągów, poławiają się w górskich rzekach, przyrządza się je w ten sam sposób jak pstrągi (patrz pstrągi).

Sielawy augustowskie.

Sielawy znane są tylko i dostać je można w Królestwie. Są bardzo delikatne, najsmaczniejsze smażone lub marynowane.

112. **Sielawy smażone.** Oczyszczone i posolone sielawy otarzać w mące i smażyć na rozpalonem maśle lub oliwie. Ułożyć na półmisku, ubrać gałązkami usmażonej pietruszki i tartym chrzanem. Można podać do nich czysty sos pomidorowy (patrz sosy).

113. **Sielawy marynowane.** Tak usmażone sielawy jak powyżej, złożyć je do słoja i zalać gorącym przegotowanym

z korzeniami i cebulą Płaską brytwannę wyłożyć plasterkami Pomidory podnoszą bardzo smak sielaw.

Nawagi i koruszki.

114. **Nawagi i koruszki** są to małe rybki, które przysyłają z Rosyi, można je dostać przeważnie tylko w sklepach ruskich w Królestwie. Przyrządzają się na sposób włoskich „frutti di marre", to znaczy po oczyszczeniu i nasoleniu moczy się je w jajku rozbitem z wodą, otarza w bułce i smaży w całości na fryturze. Ułożywszy na półmisku, ubrać gałązkami smażonej pietruszki i cytryną pokrajaną w ćwiartki.

Wyzina.

115. **Wyzina z sosem chrzanowym.** Wyzina jest to ryba solona i suszona, którą przed użyciem trzeba wymoczyć przez dobę w zimnej wodzie, poczem pokrajać w plasterki i gotować przez godzinę tak jak każdą inną rybę w smaku z jarzyn, cebuli i korzeni, a potem włożyć jeszcze na chwilę do sosu chrzanowego ze śmietaną (patrz sosy) i razem poddusić.

116. **Wyzina z sosem rumianym.** Tak samo przygotowaną wyzinę jak poprzednia, włożyć do sosu rumianego do ryb lub ciemnego kaparkowego, (patrz przepisy sosów) i poddusiwszy trochę, wydać na półmisek i obłożyć kluskami kładzionemi z kartofli (patrz mączne potrawy).

Stokfisz.

117. **Stokfisz duszony z jarzynami.** Stokfisz bywa także sprzedawany u nas w handlach tylko suszony i solony. Kilka funtów takiej ryby trzeba namoczyć trzy dni naprzód w miękkiej wodzie, to jest w wodzie rzecznej lub w braku tejże dodać łyżeczkę sody stołowej do wody i zmieniać takową codziennie. Po trzech dniach wyjąwszy rybę, zbić ją dobrze pałką, zalać w garnku wodą ze sodą, a gdy się raz zagotuje, odlać wodę, pokrajać stokfisza w plasterki, włożyć do rądla, w którym jest dużo nakrajanej włoszczyzny, cebuli i korzeni, podlać rosołu lub wody, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i gotować pod przykryciem aż będzie zupełnie miękki. Potem ułożyć na

półmisku, zrobić zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić smakiem, w którym się gotował, wymieszać z wszystką jarzyną wsypać łyżeczkę tartego imbiru i polać tym sosem sztokfisza.

118. **Stokfisz z sardelowem masłem.** Tak przyrządzonego i ugotowanego w jarzynach jak poprzednio, wyjąć zanim jeszcze jest zupełnie miękki pokrajać w plastry, włożyć do rądla, dodać łyżkę masła utartego z czterema wymoczonemi i posiekanemi sardelami i poddusić go aż do zupełnej miękkości a ułożywszy na półmisku, obłożyć kartoflami i polać tem masłem.

Różne potrawy z ryb.

119. **Kotlety z ryb.** Można robić kotlety z tych wszystkich ryb, które mają mało ości, a więc: z sandacza, karpia, lina, suma i miętusa. Oczyszczoną rybę rozpłatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości, zdjąć skórę, a mięso usiekać drobno lub przepuścić przez maszynkę wraz z bułką namoczoną w mleku. Jedną bułkę liczy się na 1 funt czystego mięsa. Usiekać również pół cebuli zasmażyć z masłem, dać trochę pieprzu i soli, 2 żółtka, wymięszać dobrze wszystko razem, robić podłużne kotleciki, obsypawszy je tartą bułką i smażyć powoli na rozpalonem maśle lub fryturze. Do takich kotletów można podawać wszystkie sosy, jak: pomidorowy czysty, sardelowy, kaparowy, holenderski, rumiany do ryb, ostre i t. d. wedle upodobania (patrz przepis sosów).

120. **Kotlety bite z sandacza z sosem rakowym.** Oczyszczonego sandacza ubić dobrze z wierzchu pałką, rozpłatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości, zdjąć skórę i pokrajać na podłużne kawałki w formie kotletów, obsypać mąką i usmażyć na maśle. W każden kotlet u końca założyć zamiast kostki łapkę z raka, kłaść na półmisku jeden na drugim, a naokoło ugarnirować nadziewanemi skorupkami z raków (patrz dodatki do zup), a w sosyerce podać osobno sos rakowy (patrz sosy).

121. **Kotlety z ryb po włosku.** Usmażyć kotlety siekane podanym powyżej sposobem, ułożyć na półmisku, posypać grubo parmezanem, dać na każdy kawałeczek śmietankowego masła, obłożyć ugotowanym makaronem oblanym zrumienionem

masłem z bułeczką, wstawić na pięć minut do pieca i podać z sosem pomidorowym w sosyerce.

122. **Kotlety gotowane.** Są bardzo smaczne i delikatne, robione w następujący sposób: Oczyszczoną rybę najlepiej sandacza lu b miętusa, rozpłatać na dwoje, zdjąć skórę, obrać mięso z ości i usiekać lub przepuścić na maszynce, dodając na funt czystego mięsa jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą. Następnie wbić dwa żółtka, wlać łyżkę słodkiej śmietanki, trochę pieprzu, soli, wymięszać wszystko, w końcu dać pianę z pozostałych białek i robić podłużne kotlety, tarzając takowe w mące. W obszernym rądlu mieć przygotowaną gotującą się wodę, wrzucić na nią kotlety, gotować 10 minut pod przykryciem i wyjmując łyżką druszlakową kłaść je na stolnicy, aby wystygły. Potem maczać każdy w jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na fryturze lub maśle na ładny rumiany kolor. Ułożywszy na półmisku, ubrać tartym chrzanem, a w sosyerce podać osobno sos „Bordelaise" lub pomidorowy.

123. **Soufflé z ryb.** Soufflé z ryb robi się tylko z ryb białych, jak z sandacza, jesiotra i miętusa, bo z mniejszych ryb, które mają dużo ości, za trudno byłoby je wybrać. Oczyszczoną rybę rozpłatać na dwoje, odjąć skórę, obrać mięso z ości, usiekać jak najdrobniej, utrzeć łyżkę masła deserowego na pianę, wymięszać z mięsem, posolić, dać szczyptę pieprzu białego i szczyptę gałki muszkatułowej. Osobno ubić pianę z 6-ciu białek licząc na 2 funty czystego mięsa, dodać masę z ryby, bić dalej trzepaczką, aż się dobrze z pianą wymiesza i na wysmarowany masłem półmisek ułożyć stożkowato tę masę, posypać naokoło grubym tartym parmezanem i wstawić do miernie gorącego pieca na 25 minut. Przed wyjęciem spróbować słomką czy soufflé w środku wypieczone. Osobno podać w sosyerce przyrumienione masło lub sos sardelowy (patrz sosy).

124. **Budyń z ryb gotowanych.** Rozetrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić na ogniu dolewając po trochu litr mleka i mieszając ciągle, zagotować, poczem odstawić. Dwa funty ryby gotowanej pozostałej od przyjęcia, pokrajać bardzo drobniutko i do przestudzonego sosu wbić 3 żółtka dobrze rozcierając, wsypać 3 łyżki tartego parmezanu, soli do smaku, szczyptę pieprzu, pół łyżeczki sosu Soy'a lub przyprawy Maggiego, dodać pokrajaną rybę, a ubiwszy pianę z pozostałych białek wymięszać lekko razem, włożyć w formę masłem wy-

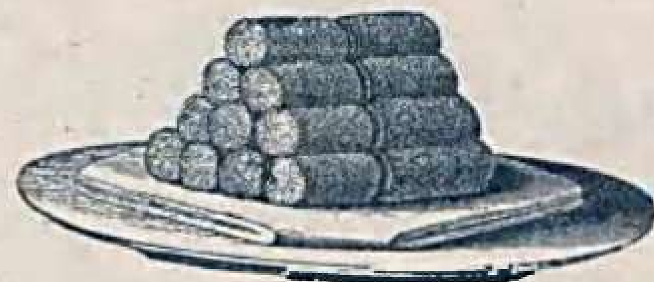
smarowaną i bułką wysypaną i piec w piecu lub gotować w rądlu na parze dobrą godzinę. Wydając wyrzucić z formy na półmisek, a w sosyerce podać sos koperkowy, biały cytrynowy lub kaparowy (patrz sosy). Podaje się po zupie jako entremets.

125. **Budyń z surowych ryb.** Wziąć białą rybę jak sandacza lub miętusa, oczyścić, rozpłatać na dwoje, zdjąć skórę i obrać mięso z ości, usiekać drobno lub przepuścić przez maszynkę od mięsa, posolić, popieprzyć, wsypać szczyptę gałki muszkatułowej. Na dwa funty czystego mięsa, wziąć jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, utrzeć z łyżką masła deserowego, trzema żółtkami i dwoma łyżkami słodkiej lub kwaśnej śmietany. Włożyć mięso z ryby, ubić pianę z pozostałych białek i wymieszawszy lekko włożyć do formy masłem wysmarowanej i mąką otrzepanej i piec w piecu lub gotować na parze w rądlu przez godzinę. Wydając, wyrzucić na półmisek i oblać sosem pieczarkowym, „poulette" lub białym kaparowym (patrz sosy).

126. **Potrawa zapiekana z pozostałych ryb.** Z pozostałych ryb można przyrządzić bardzo smaczną potrawę. Pokrajać w talarki litr obranych kartofli, obgotować w słonej wodzie, uważając, aby się nie rozleciały. Osobno ugotować na twardo dwa lub trzy jaja i też pokrajać w talarki, pozostałą rybę w kawałki i na półmisku blaszanym lub niklowym ułożyć warstwami kartofle, jaja i rybę, przesypując za każdym razem tartym parmezanem; pierwsza i ostatnia warstwa ma być z kartofli. Zalać wszystko ćwierć litrem kwaśnej śmietany, po wierzchu rumianą bułeczką z masłem i zapiec w piecu przez pół godziny aż się z wierzchu zrumieni.

127. **Krokiety** z ryb. Łyżkę masła utrzeć z dwoma żółtkami, usiekać drobno trochę gotowanych trufli lub szampionów i funt ryby też ugotowanej; dać soli i białego pieprzu do smaku, wsypać garść zielonej pietruszki, z pozostałych białek ubić pianę i wszystko razem wymieszać, a wyrzuciwszy na stolnicę, robić podłużne krokiety obtarzane w mące, a potem smarować jajkiem, posypać bułką i smażyć na maśle na rumiano. Ułożyć na półmisku jedne na drugich tworząc piramidę, ubrać zieloną sałatą, a w sosyerce podać sos „Bordelaise", pomidorowy lub inny ostry albo też sałatę zimową. Podają się do śniadania jako entre-mets po zupie.

128. **„Voi-au-vent" z ryb.** Można je robić z pozostałych ryb, lub też udusić na maśle kawałek białej ryby obranej z ości i pokrajać je w małe kawałki. Osobno ugotować trochę knelków z ryb (patrz dodatki do zup), dodać kilkanaście szyjek i nóżek rakowych, uduszonych i pokrajanych pieczarek, wątróbkę i mleczko z ryby. Na smaku w którym się to wszystko gotowało zrobić biały sos, rozetrzeć łyżkę mąki z łyżką masła, rozprowadzić tym smakiem, dodać ćwierć łyżeczki



przyprawy Maggiego i kieliszek białego wina, wcisnąć soku z cytryny, a przed samem wydaniem zaciągnąć sos trzema żółtkami (sos powinien być zawiesisty), wrzucić rybę i wszystkie dodatki, nałożyć do wprzód upieczonego i rozgrzanego rantu z francuskiego ciasta i przykryć placuszkiem lub małemi ciastkami. Ciasto przygotować według podanego przepisu. (Patrz ciasta do pasztetów). Podawać zaraz, żeby ciasto nie rozmokło.

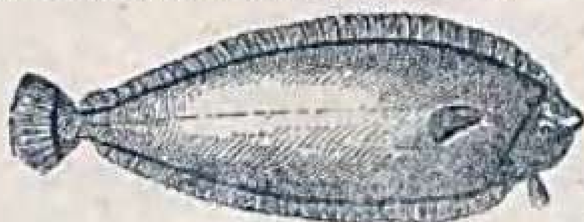
129. **„Vinaigrette" z ryb.** Przyrządza się tak samo, jak podałam przepis vinaigrette przy pasztecikach (patrz paszteciki na muszelkach). Jeśli się chce podać je jako potrawę, to zamiast na muszelkach, ułożyć na saleterce lub półmisku i ubrać naokoło zieloną sałatą, a w środku twardemi jajami pokrajanemi w cząstki, marynowanemi grzybami i korniszonami. Osobno w sosyerce podać sos tatarski (patrz sosy).

Ryby morskie.

Sola (Język).

130. **Sola smażona.** Sola jest jedną z najlepszych i najdelikatniejszych ryb morskich ale że jest bardzo drogą, więc podaje się ją zazwyczaj do najwykwintniejszych przyjęć. Sola jest zupełnie płaska, ma z jednej strony skórę czarną, z dru-

giej białą, którą trzeba ściągnąć w ten sposób: naciąć skórkę przy ogonie, ten przytrzymać jedną ręką, a drugą ściągać skórę: skrzela też obciąć. Potem rozciąć brzuch, wyjąć wnętrzności, wyczyścić w środku i obmyć w kilku wodach. Wyjąwszy z wody posolić, wysuszyć, utarzać w mące i albo w całości smażyć na fryturze na ładny rumiany kolor, lub maczać jeszcze w jajku posypać bułką tartą i dopiero smażyć. Gdy osiąknie z tłuszczu ułożyć solkę na serwecie obłożyć plasterkami cytryny i zieloną pietruszką usmażoną w fryturze.



131. **Sola na białem winie.** Tak oczyszczoną i przygotowaną solę jak poprzednio, włożyć do rądla, dodać łyżkę masła, zalać szklanką smaku z jarzyn i szklanką wina, wkroić kilka pieczarek i dusić na wolnym ogniu przez 20—30 minut. Gdy miękka, zasmażyć pół łyżki masła z pół łyżką mąki na biało rozprowadzić smakiem z pod soli, zaprawić dwoma żółtkami i położywszy rybę na półmisku polać tym sosem.

132. **Sola duszona z pomidorami.** Tak samo przygotowaną solę jak powyżej włożyć do rądla, w którym poprzód zasmażyć z łyżką masła kilkanaście szalotek (małych cebulek). Zalać szklanką smaku z jarzyn lub rosołem, szklanką czerwonego wina, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, kilka przefasowanych pomidorów lub łyżkę marmelady pomidorowej i dusić pod przykryciem 20—30 minut. Potem zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki rozprowadzić smakiem z pod soli i polać tym sosem rybę na półmisku.

133. **Sola po holendersku.** Oczyszczoną i posoloną solę udusić na krótko z jarzynami i kieliszkiem wina, a gdy miękka, wyłożyć ją na półmisek i polać sosem holenderskim (patrz sosy).

134. **Sola „à la poulette".** Ugotować solę jak do sosu holenderskiego i ułożywszy na półmisku polać sosem „poulette" (patrz sosy) i obłożyć plasterkami cytryny i kartofelkami.

135. **Sola „au gratin".** Oczyszczoną i nasoloną solę posypać mąką i obsmażyć lekko z obu stron, ułożyć potem na półmisku skropić całą białem winem, posypać parmezanem, na wierzchu tartą bułką, na bułce położyć gęsto małe kawałeczki młodego masła i wstawić na 20 minut do gorącego pieca aż się ładnie zrumieni.

136. **Sola zapiekana ze śmietaną.** Oczyszczoną i nasoloną solę posypać mąką i lekko obsmażyć potem ułożyć na półmisku posypać grubo parmezanem zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, w której rozbić pół łyżeczki mąki, z wierzchu przysypać tartą bułką, położyć gęsto na bułce małe kawałeczki masła i wstawić na 20 minut na ruszt do gorącego pieca aż się ładnie zrumieni.

137.**Sola zapiekana z pomidorami.** Tak samo jak poprzednio obsmażyć lekko solę i położyć na półmisku. Osobno udusić pięć lub sześć pomidorów, trochę jarzyny i cebuli na maśle a gdy będą zupełnie miękkie przefasować przez sito, dodać pół łyżki sosu Cabul, trochę soli, polać tym rybę, posypać z wierzchu tartą bułką położyć kilka kawałeczków surowego masła i wstawić na ruszt do gorącego pieca na 20 minut, aby się ładnie z wierzchu zapiekła.

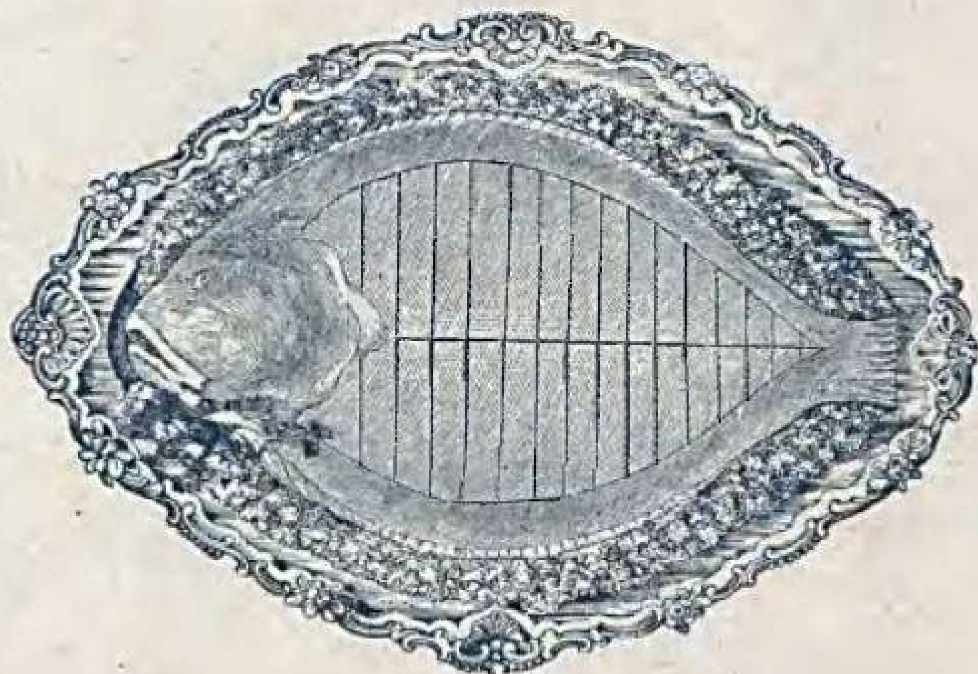
Turbot (Płaszcz).

Turbot jest smaczniejszą rybą morską od soli. Mięso ma bardzo delikatne, tłuste, białego koloru. Jestto duża płaska i szeroka ryba, dlatego do gotowania musi mieć specyalną szoroką wanienkę, w braku tejże można ją gotować w dużej



brytwannie, ale koniecznie pod przykryciem. Kładzie się ją do gotowania i na półmisku płasko, a z powodu jej szerokości kraje się w kwadraty lub w pasy. Turbota należy dobrze oskrobać, przekroiwszy go pod spodem, wyrzucić wnętrzno-

ści, wypłukać w kilku wodach, namoczyć 1—2 godzin, posolić i albo natrzeć cytryną, albo zalać wrzącym octem z korzeniami. Jestto równie droga ryba jak sola, więc podaje się ją zwykle na większych przyjęciach.



138. **Turbot z wody do sosów.** Tak przyrządzonego jak powyżej turbota, położyć w wanienkę czarną stroną do spodu, nalać smakiem z gotowanej włoszczyzny z korzeniami, tak, aby ryba była zakryta i gotować na wolnym ogniu pół do 1 godziny, zależy od wielkości ryby. Gdy już zupełnie miękka wyjąć ostrożnie, włożyć w całości na serwecie nadcinając całą w pasy, ubrać wydrążonymi kartofelkami i plasterkami cytryny oraz gałązkami zielonej pietruszki. Osobno w sosyerce podać sos gorący: holenderski, „poulette", kaparowy, pieczarkowy; lub zimny: tatarski, „remoulade" lub inny (patrz przepisy sosów).

139. **Turbot na białem winie.** Przyrządza się tak samo jak sola na białem winie (patrz sola).

140. **Turbot „au gratin".** Przyrządza się tak samo jak sola „au gratin" z tą różnicą, że przed wstawieniem do pieca gotuje się go na krótko w mleku, a jest bardzo smaczny i delikatny.

141. **Turbot pieczony.** Oczyszczonego turbota posolić, ściągnąć z niego skórę i na parę godzin zalać wrzącym octem z korzeniami i cebulą. Płaską brytwannę wyłożyć plasterkami słoniny, położyć na niej rybę, polewać rozpuszczonem masłem po wierzchu i piec w gorącym piecu 40—50 minut. Gdy na wpół upieczony, posypać go z wierzchu tartą bułką i polewać masłem, aż nabierze żółto rumianego koloru. Potem podać na półmisku, a osobno w sosyerce sos holenderski lub pieczarkowy. Jestto bardzo smaczne przyrządzenie turbota.

RYBY MORSKIE Z PÓŁNOCNEGO MORZA.

Ogólne zasady przyrządzania tych ryb.

Ryby na ogół są bardzo zdrowem i posilnem pożywieniem. Posiadają bardzo wiele zawartości białka w stosunku do innych środków spożywczych, szczególniej ryby morskie. Ryby nasze rzeczne lub stawowe, co prawda są na ogół smaczniejsze, że jednak cena ich jest od mięsa wyższą i wskutek tego nie dla wszystkich dostępną, można je z równym pożytkiem dla sił i zdrowia zastąpić rybami z północnego morza, które już się dostaje od 70 hal. za kilogram, a całym sekretem jest, umieć je dobrze przyrządzić, aby zatraciły swój niemiły zapach morski. Poniżej podaję kilka niezbędnych warunków.

1. Ryb morskich nie należy wcale moczyć, tylko po starannem oczyszczeniu i zdjęciu skóry w kilku wodach szybko obmyć.

2. Wszystkie ryby morskie nastawia się w letnim, osolonym smaku z jarzyn, cebuli i korzeni i rozgrzewa się je wolno aż do zakipienia, poczem odsuwa się rądel na bok kuchni, aby nabierały soczystości i smaku, ale już nie wrzały.

3. Przed włożeniem ryby wrzucić do smaku dwa lub trzy kawałki węgla drzewnego, który wciąga w siebie woń morską z ryby.

4. Ryba traci zupełnie posmak morski jeśli przed zagotowaniem zaleje się ją osoloną wrzącą wodą, a potem dopiero kładzie się rybę do letniego smaku z jarzyn.

5. Do gotowania nadają się: Łupacz, Kablion, Szczupak, Łosoś, Płastruga i Flądreka. Mniejsze sztuki do wagi 1—1½ klgr. można w całości gotować lub smażyć, zaś większe pokrajać w dzwona.

Po oczyszczeniu, wypłukaniu i osoleniu ryby, należy jeszcze skropić ją dobrze sokiem cytrynowym, przez co mięso staje się jędrniejszem. Niech tak leży 1—1½ godziny.

6. Kabliona, Łupacza, Szczupaka i Łososia można w jeden i ten sam sposób przyrządzać, podaję poniżej kilka przepisów.

142. **Kablion, Łupacz lub Łosoś z masłem.** Ugotowane jak wyżej podałam kawałki tych ryb, obłożyć kartoflami i polać suto rozpuszczonem masłem lub jajami na twardo siekanemi i zasmażonemi z masłem.

143. **Kablion, Łupacz lub Łosoś po angielsku.** Jedną z powyższych ryb oczyścić, sparzyć i skropić cytryną, a potem ułożywszy w brytwance lub rynce kamiennej piec w piecu pół godziny, polewając często masłem sardelowem. Gdy się zaczyna rumienić, posypać z wierzchu tartą bułką i skropić masłem. Osobno przygotować sos następujący: Usiekać drobno parę szalotek, kilka korniszonów, dodać łyżkę kaparów, szczyptę pieprzu i zagotować z szklanką rosołu lub wody, dodawszy trochę przyprawy Maggiego i sosu Cabul. Pół łyżki mąki utrzeć z łyżką masła sardelowego, rozprowadzić tym sosem, zagotować i podać osobno w sosyerce.

144. **Kablion, Łupacz lub Łosoś z chrzanem.** Ugotować podanym sposobem którąkolwiek z tych ryb, a potem włożyć na 5 minut do sosu chrzanowego ze śmietaną (patrz sosy) i poddusić razem.

145. **Kablion, Łupacz lub Łosoś po węgiersku.** Oczyścić, sparzyć, posolić i skropić cytryną kawałki powyższych ryb i zostawić niech poleżą godzinę. W rynce udusić na rumiano dwie cebule i szczyptę zielonej papryki, ułożyć potem rybę, skrapiać rosołem lub smakiem z włoszczyzny z dodaniem pół łyżeczki przyprawy Maggiego, a w końcu zalać kwaterką kwaśnej śmietany, w której rozbić łyżeczkę mąki i podać z kluskami zwyczajnemi lub francuskiemi (patrz dodatki do zup).

146. **Kablion, Łupacz lub Łosoś „au gratin".** Jedną z powyższych ryb ugotować na wpół sposobem podanym w ogólnych przepisach, potem na półmisku obłożyć kartoflami lub makaronem, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżeczką mąki i dwoma łyżkami tartego parmezanu,

po wierzchu posypać przyrumienioną bułeczką z masłem i wstawić do pieca, aby się zapiekło na rumiano. Można zalać te ryby zamiast śmietaną sosem beszamelowym (patrz sosy), a będą jeszcze smaczniejsze.

147. **Kotlety z łupacza.** Ugotować podanym sposobem kilogram łupacza, obrać ze skórki i ości, posiekać dość grubo mięso, dodać czwartą część kartofli gotowanych i utartych na tarku, dwa żółtka, trochę soli i pieprzu i jedną drobno usiekaną cebulę zasmażoną na maśle. Z tej masy urabiać kotlety podłużne, otarzać w tartej bułce i smażyć na rumiano na rozpalonem maśle. Osobno podać ostry sos wedle upodobania (patrz sosy).

148. **Te same ryby na inny sposób.** Te same ryby można przyrządzić na inny sposób tak samo jak ryby rzeczne i stawowe n. p. jak szczupaka, karpia, lina lub sandacza (szukaj w odnośnych przepisach), szczególniej nadają się do wszystkich ostrych sosów.

149. **Flądrerki.** Flądrerki przyrządza się w ten sam sposób jak sole (patrz przepisy soli), z tą różnicą, że się z nich skóry nie zdejmuje, gdyż jest bardzo delikatna. Dobre są także gotowane polane masłem z siekanemi jajami na twardo.

150. **Płastuga (Tarbutt, Heillbutt).** Podobna jest w smaku do turbota, a znacznie tańsza. Przyrządza się ją też na sposób turbota (patrz turbot), przed gotowaniem lub opiekaniem należy ją skropić dobrze cytryną.

151. **Ozorowiec (Rothzunge).** Ta ryba należy do tego rodzaju co sola, posiada równie delikatne i smaczne mięso, jednak z powodu łatwiejszego połowu jest znacznie tańszą. Czerwoną skórkę odkroić około głowy i ściągnąć ku ogonowi, natomiast białą skórkę należy pozostawić i tylko z łuski oskrobać. Po należytem oczyszczeniu, trzeba ją dobrze skropić cytryną, a przyrządza się na ten sam sposób jak solę (patrz sola).

Śledzie.

152. **Śledzie smażone.** Namoczyć duże ładne śledzie przez 24 godzin, odmieniając często wodę; w końcu na 3 lub 4 godzin namoczyć je w mleku, poczem dobrze wycisnąć, ściągnąć

ostrożnie skórkę, oczyścić w środku, nakropić cytryną i obtarzawszy w mące maczać w jajku, panierować tartą bułką i smażyć na maśle aż się zrumienią. Podaje się do nich osobno sos musztardowy, albo tylko sałatę z kartofli lub z selerów.

153. **Śledzie nadziewane.** Na takie przyrządzenie wziąć 6 dużych tłustych śledzi holenderskich i namoczyć tak samo jak poprzednie, najpierw w wodzie często takową odmieniając, a potem w mleku. Zdjąć skórkę, oczyścić w środku i nakropić cytryną. Posiekać drobno pozostałe mleczka, a osobno pół cebuli, którą zasmażyć z masłem, wymięszać z tartą bułką, z mleczkiem i jednem całem jajem, wsypać trochę soli i pieprzu i nadziać tym farszem śledzie, a potem obtarzawszy w mące, maczać w jajku, panierować tartą bułką i smażyć na rozpalonem maśle na ładny rumiany kolor. Podać do nich sałatę zimową lub sos korniszonowy, musztardowy albo kaparowy (patrz sosy).

154. **Śledzie w papilotach.** Tak samo przyrządzone śledzie jak poprzednie obtarzać w mące, zawinąć każdy w biały papier nasmarowany masłem i wstawić na 15—20 minut do gorącego pieca. Po wyjęciu ubrać na półmisku plasterkami cytryny, polać masłem z zieloną pietruszką i osobno podać wedle upodobania jeden z ostrych rumianych sosów (patrz przepisy sosów).

155. **Kotlety ze śledzi.** Cztery lub pięć śledzi namoczyć jak poprzednie, zdjąć skórę, wyjąć wszystkie ości, a mięso posiekać lub przepuścić przez maszynkę wraz z namoczoną i wyciśniętą bułką, licząc po jednej bulce na trzy śledzie. Usmażyć w maśle pół cebuli drobno usiekanej, dodać jedno jajko, trochę pieprzu i wymieszawszy wszystko razem, robić obtarzane w bułce podłużne kotlety, smażyć na maśle, ułożyć jeden za drugim na półmisku, obłożyć tartemi kartoflami i podać do nich osobno ostry rumiany sos wedle upodobania (patrz sosy).

156. **Kotlety ze śledzi z jajkami.** Usmażyć kotlety jak powyżej podałam, ułożyć na półmisku, a na pozostałem od smażenia maśle, spuszczać jajka; gdy się białko dobrze zetnie, kłaść ostrożnie po jednem jajku na każdy kotlet. Osobno podać sos ostry w sosyerce.

157. **Bitki ze śledzi.** Przyrządzić taką samą masę ze śledzi jak na kotlety, robić okrągłe gałki obtarzane w mące, usmażyć na rumiano, włożyć do rądla i zalawszy sardelowem sosem lub korniszonowem (patrz sosy) poddusić jeszcze z 15 minut. Podając obłożyć kartoflami lub kluskami kładzionemi.

158. **Krem ze śledzi.** Cztery duże śledzie wymoczone i obrane z ości, tak jak na kotlety, posiekać drobno; mleczko utrzeć na misce wraz z łyżką masła i dwoma żółtkami, dodać dwie namoczone i wyciśnięte bułki, trzy łyżki kwaśnej śmietany, trochę pieprzu, soli, gałki muszkatułowej, jedną utartą cebulę, trzy łyżki parmezanu, utrzeć wszystko razem, dodając mięso posiekane ze śledzi, w końcu ubić pianę z pozostałych białek, a wymieszawszy lekko, ułożyć piramidę na blaszanym półmisku, posypać tartą bułką i piec przez pół godziny. Osobno w sosyerce podać rozpuszczone masło. Bardzo smaczna przekąska na postne śniadanie.

159. **Paszteciki z mleczek śledziowych.** Kilka mleczek z wymoczonych śledzi, pokrajać w kawałki. Dwa śledzie obciągnąć ze skóry, obrać z ości, posiekać drobno dodać łyżkę tartej bułki, jedną cebulę utartą na tarku, trochę zielonej pietruszki, kilka grzybów świeżych lub suchych poszatkowanych i wszystko to zasmażyć na maśle. Nałożyć ten farsz w muszelki, w środek dać mleczka, przykryć sosem beszamelowym zrobionym na słodkiej śmietance (patrz sosy), posypać z wierzchu parmezanem, potem tartą bułką, położyć na każdą muszelkę kawałek surowego masła i wstawić na 15 minut do gorącego pieca. Bardzo smaczne podanie jako przekąska przy wykwintnem postnem śniadaniu lub obiedzie.

160. **Śledzie pocztowe jako przekąska.** Najlepsze śledzie są tak zwane pocztowe. Takich śledzi nie moczy się tylko obmywa w kilku zimnych wodach lub jeśli bardzo słone, to można namoczyć w mleku na 3—4 godzin. Potem opłukawszy, ściągnąć delikatnie skórę, rozpłatać na dwie połowy, oczyścić, wyjąć ości i złożywszy na powrót obie połowy, pokrajać je w ukośne paski i ułożyć na półmisku. Do pyszczków włożyć gałązki zielonej pietruszki lub sałaty, a z boku przybrać marynowanymi grzybkami i korniszonami, z wierzchu kaparkami i polać dobrą oliwą. Można też posmarować śledzie gęstym sosem musztardowym (patrz sosy).

161. **Śledzie pocztowe w majonezie.** Tak przygotowane śledzie jak powyżej, pokrajać w paski, ułożyć na półmisku, po-

smarować grubo sosem majonezowym i ubrać po wierzchu kaparkami, marchewką i burakami (które po ugotowaniu powycinać w wąskie paseczki karbowanym nożykiem i zaprawić octem); dalej małymi grzybkami i korniszonami, powycinanemi w gwiazdki i obłożyć listkami zielonej sałaty.

162. **Śledzie zwykle marynowane.** I-szy sposób. Do marynowania bierze się śledzie tak zwane uliki. Wybrać grube, tłuste i czerwone, gdyż te są najsmaczniejsze, wymyć je dobrze i namoczyć w wodzie na 24 godzin często wodę zmieniając, potem osączyć z wody i ułożyć w słoju przekładając plasterkami cebuli. Osobno przygotować niezbyt mocny ocet z korzeniami i cebulą, a gdy wystygnie zalać nim śledzie, zawiązać słój i postawić w zimnem miejscu. Na trzeci dzień są już do użycia. Wyjąć wiele potrzeba śledzi, ściągnąć z nich skórę, przekroić przez grzbiet, wybrać wszystkie ości, pokrajać na dzwonka i ułożyć na półmisku. Ikrą ubrać po bokach, a mleczko rozetrzeć z oliwą i odrobiną octu i polać nim śledzie. Oprócz tego można je ugarnirować grzybkami marynowanemi, korniszonami lub piklami i różnemi jarzynkami zaprawionemi octem i oliwą.

II-gi sposób. Wymoczyć tak samo śledzie jak poprzednie, zdjąć z nich skórę, wyczyścić wewnątrz, wyjąć ikry i mleczka — te ostatnie rozetrzeć z przegotowanym octem z korzeniami, układać w słoju śledzie i ikry, przekładając plasterkami cebuli i cytryny (skórkę skroić, bo będą śledzie gorzkie) i zalać octem z rozstartemi mleczkami. Takie śledzie są już na drugi dzień do użycia. Można je tak samo ubrać jak poprzednie.

163. **Śledzie zwijane (Rollmopsy).** Wybrać i wymoczyć śledzie takie jak do marynowania, obciągnąć ze skóry, rozciąć na dwie połowy, wyjąć wszystkie ości, odciąć głowy i ogonki i każdą połówkę posmarować grubo francuską musztardą, posypać drobno usiekaną cebulką i gorczycą, a zwinąwszy w trąbkę, układać w słoju, przekładając plasterkami cytryny. Na wierzch wrzucić trochę całego pieprzu i kilka listków bobkowych, zalać świeżą oliwą tak aby śledzie były zakryte. Podając, przekroić każdego śledzia przez szerokość na dwoje, ułożyć na talerzu i skropić tą samą oliwą i cytryną. Jestto wyborna przekąska na post, a trzymana w chłodnem miejscu, może stać parę tygodni.

Ostrygi.

164. **Ostrygi** podają się nadzwyczaj przy wykwintnych śniadaniach. Jest bardzo dużo gatunków ostryg, ale najsmaczniejsze są angielskie, holenderskie i francuskie. Ostrygi trzeba otwierać ostrożnie, aby ich nie uszkodzić i by się z nich sok nie wylał. Należy je podważyć grubym nożem kuchennym, lub najlepiej kogo stać na podawanie tego przysmaku, aby sobie kupił specyalną maszynkę do otwierania ostryg. Otwarte ostrygi układać na tacy na małych kawałeczkach lodu, a pomiędzy nie kłaść połówki przekrojonych cytryn. Osobno na stole poustawiać małe solniczki z grubo tłuczonym pieprzem.

165. **Ostrygi jako paszteciki.** Tuzin ostryg po otworzeniu wyjąć ze skorup, obgotować w słonej wodzie i pokrajać w kawałki. Osobno pokrajać na cząstki kilkanaście pieczarek, udusić je na maśle, wymięszać z ostrygami, dodać trochę pieprzu, nałożyć napowrót do skorupek, zalać sosem z kilku uduszonych w maśle i przefasowanych pomidorów, posypać parmezanem z tartą bułeczką i dać na każden kawałeczek świeżego masła, a potem zapiec w piecu przez 10 minut.

166. **Ostrygi smażone.** Tuzin ostryg po otworzeniu wyjąć ostrożnie ze skorup, obgotować w winie, posolić trochę i opieprzyć skropić cytryną, niech tak poleżą aż obeschną. Potem maczać każdą w cieście takim jak na nóżki cielęce (patrz nóżki cielęce smażone w cieście), smażyć na rozpalonej fryturze i składać na półmisku na ładnie złożonej serwecie. Ubrać cytryną pokrajaną w cząstki i gałązkami zielonej pietruszki.

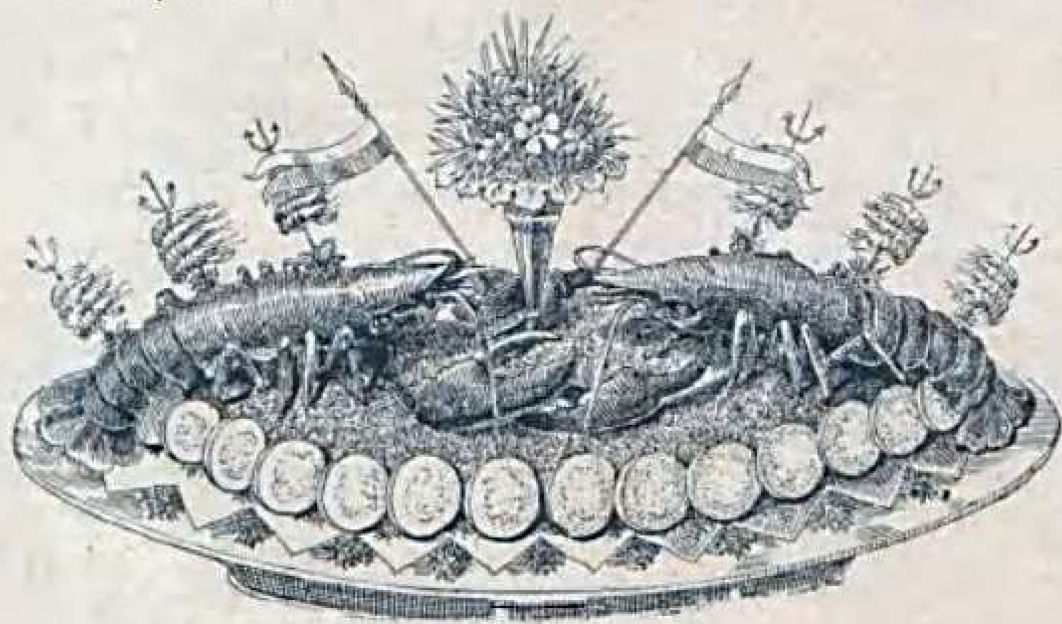
Homary i langusty.

Homary czyli raki morskie. Mamy dwojakie homary: Jedne amerykańskie w konserwach w puszkach; dostać je można w handlach kolonialnych, są znacznie tańsze od świeżych, ale też nie tak smaczne a podawać je można tylko jako sałatę lub w majonezie; drugie przysyłają do nas w całości z Ostendy lub Francyi. Podczas silnych mrozów w zimie przychodzą już ugotowane, bo homary nie znoszą zimna powyżej 1—2 stopni mrozu; w czasie łagodnej zimy lub ku wiośnie przychdzą żywe, zapakowane w mchu. Trzeba je zaraz po przyjściu gotować inaczej chudną i tracą na smaku) w wodzie nagotowanej

z jarzyn, cebuli i korzeni z dodaniem trochę kopru od 20 do 40 minut, stosownie czy są małe czy wielkie. Przed ugotowaniem należy wymyć homara dobrze szczotką ryżową, włożyć do gotującego się smaku i przykryć, aby odrazu zginął, nie męcząc się długo. Po ugotowaniu jeśli ma być podany na zimno pozostawić go w płynie, aż do zupełnego wystygnięcia.

167. **Homar z sosem tatarskim.** Ugotowanego jak powyżej homara po zupełnem wystudzeniu wyjąć ze smaku, w którym się gotował, wysmarować go oliwą, a następnie wytrzeć, aby skorupka nabrała połysku, przekroić na dwie części wzdłuż, wyjąć ostrożnie mięso, pokrajać w plasterki i włożyć napowrót do skorupki; nożyce czyli łapki obrać także do połowy ze skorupy i ułożyć homara w całości na półmisku naokoło ugarnirować ładnie sałatą lub zielenią. W sosyerce podać osobno sos tatarski (patrz sosy).

168. **Homar w majonezie.** Tak przyrządzić i rozebrać homara jak powyżej, oblać go na półmisku sosem majonezowym (patrz sosy) i ugarnirować po wierzchu kaparami, jajkiem ugotowanem na twardo, kawiorem i grzybkami marynowanymi, a po bokach sałatą, galaretką czyli auszpikiem i „macedoine" z zielonego groszku ugotowanego z marchewką pokrajaną w drobną kostkę.



169. **Majonez z homara z puszki.** Jeśli nie można dostać świeżego homara, można robić taki sam majonez z konserw

Trzeba kupić najmniej jedną kilową puszkę; otworzywszy wyjąć mięso, ułożyć na salaterce i przybrać tak samo jak powyżej podałam. W konserwach puszkowych sprzedają tylko czyste mięso z ogonów i łapek obranych ze skorup.

170. **Sałata z konserw homara.** Z takich konserw z puszki wyborna jest sałata podana jako zakąska lub jako potrawa w miejsce majonezu. Ułożyć mięso homara wyjęte z puszki w środku na okrągłej salaterce, naokoło obłożyć suto zieloną sałatą którą wprzód trzeba zaprawić cytryną i oliwą, przykryć homara grubo sosem tatarskim (patrz sosy), i ubrać ładnie cząstkami jaj na twardo, grzybkami marynowanemi, korniszonami i kaparami.

171. **Homar na gorąco z sosem holenderskim.** Ugotować homara jak podałam powyżej, rozebrać, i mięso pokrajać gorące w talarki; mieć przedtem przygotowany sos holenderski (patrz sosy) polać nim homara, ubrać plasterkami cytryny, a resztę sosu podać osobno w sosyerce.

172. **Homar po amerykańsku.** Udusić na maśle poszatkowaną marchew, pietruszkę, kawałek selera i cebulę. Wymytego szczotką homara, włożyć na minutę do wrzącej słonej wody, gdy już uśnie wyjąć go, przekroić wzdłuż na pół i włożywszy do rądla z jarzynami zalać pół litrem białego wina, dodać soli, trochę pieprzu całego, angielskiego ziela dwa listki bobkowe i dusić po przykryciem 30—40 minut. Potem mięso z homara pokrajać jak wyżej podałam, złożyć do skorupy i przełożyć do innego rądla, przykryć i trzymać pod parą, a jarzynki przefasować z winem przez sito i zasmażyć pół łyżki masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić pół szklanką tęgiego bulionu, dodać przefasowane jarzyny, łyżkę przetartych pomidorów, łyżeczkę sosu Cabul, na koniec noża papryki; zagotować to wszystko, a przed samem podaniem wlać kieliszek koniaku i polać tym sosem na półmisku homara.

173. **Langusty** są odmianą raka morskiego, mięso ich jest delikatniejsze i słodsze, przyrządzają się w ten sam sposób jak homary.

174. **Langusty z auszpikiem.** Jest to bardzo eleganckie podanie langusta do śniadania lub kolacyi. Ugotować dużo jarzynek „macedoine" wykrojonych drobno karbowanym nożykiem dodawszy ze trzy łyżki groszku zielonego. Jarzynki

odcedzić, a na tym smaku z dodaniem korzeni, cebuli i kopru ugotować dwa lub trzy langusty. Osobno przygotować auszpik z nóżek cielęcych zaprawiony sosem z cytryny (patrz auszpiki), wlać tego płynu na jeden centymetr na spód okrągłej, gładkiej formy blaszanej lub płaskiego dużego rądla, boki wy-



łożyć talarkami jaj na twardo, w środek dać macedoine z jarzynek, zalać auszpikiem tak aby jarzyny były zupełnie zakryte i postawić w zimnem miejscu aby zastygł. Przed wydaniem zanurzywszy ne sekudę formę w ciepłej wodzie, wyrzucić ten auszpik na półmisek. Obrać langusty ze skorupy, pokrajać mięso z szyjek na talarki, ułożyć je zgrabnie na auszpiku i ubrać w środku i naokoło zieloną sałatą. Osobno w sosyerce podać sos tatarski lub majonez (patrz sosy).

Raki.

Raki najlepsze są w maju, czerwcu i lipcu, choć dostać je można od najwcześniejszej wiosny do późnej jesieni. Delikatniejsze i tłuściejsze są raki ciemne prawie czarne; jasne, zielonkowate są dużo gorsze i tańsze. Ponieważ raki żyją w błocie, przed gotowaniem trzeba je szczotką wymyć w kilku wodach a potem wrzucić odrazu do kipiącej i osolonej wody i przykryć, aby się nie męczyły. Wody powinno być tyle, aby raki dobrze przykryła, gotować je 15—20 minut, dodawszy dużo zielonego kopru dla zapachu. Uważać trzeba, aby wszystkie raki były żywe. Raków najlepiej nie sprawiać gdyż potem źle się szyjki obierają, kruszą i rwą. Natomiast później przy jedzeniu i obieraniu, po wyjęciu szyjki ze skorupki zdjąć górną warstwę mięsa, która się z łatwością oddziela i odrzucić czarną kiszeczkę.

175. **Raki z wody.** Do jedzenia wybiera się zwykle największe raki, drobne zostawić na zupę lub sos. Na osobę trzeba liczyć 5—6-ciu raków, choć na wsi, gdzie są zazwyczaj

bardzo tanie są amatorowie co potrafią sami zjeść pół kopy i więcej. Warunkiem głównym jest, aby raki były dość słone i bardzo gorące, więc wodę trzeba dobrze posolić, dużo dać kopru, gotować 15—20 minut pod przykryciem, a odcedziwszy, wyłożyć na głęboki półmisek i aby nie stygły trzymać nakryte. Ponieważ raki musi się obierać niestety palcami, a sok z nich pozostawia plamy na bieliźnie stołowej, więc do wycierania rąk trzeba każdemu podać serwetkę papierową, które sprzedają specyalnie na ten cel w handlach, lub arkusz szarej bibuły.

176. **Raki po polsku w śmietanie.** Pół kopy dużych raków wymyć czysto szczotką, wrzucić na minutę do wrzącej wody, a gdy usną, obmyć je raz jeszcze. Następnie odcedzić, włożyć do radla, w którym rozpuścić łyżkę masła, niech się tak podsmaża z 10 minut, a gdy nabiorą czerwonego koloru posolić (nie za dużo), aby sos nie był za słony), wlać pół kwarty kwaśnej śmietany, wsypać łyżkę czubatą tartej bułki, garść zielonego kopru i dusić pod przykryciem nie dłużej jak 15 minut, gdyż wyschną i stracą smak. Tak przyrządzone raki są wyborne; podają je w ten sposób przeważnie w Królestwie.

177. **Raki „a la Bordelaise".** Sparzyć dobrze posoloną wodą pół kopy raków, włożyć do rądla, w którym rozpuścić łyżkę masła i dusić pod przykryciem 10 minut aż nabiorą czerwonego koloru. Przygotować przedtem sos „Bordelaise" (patrz sosy), zalać nim raki i dusić jeszcze przez 10 minut. Podając ułożyć je w piramidę na półmisku i polać sosem.

178. **Raki duszone na winie.** Wypłukać w kilku wodach pół kopy dużych raków, ułożyć w rądlu i zalać kipiącem słodkiem mlekiem dobrze osolonem. Niech tak poleżą ze cztery godziny — potem wypłukać je znów w letniej wodzie, ułożyć w rądlu i zalać wrzącym płynem zgotowanym ze szklanki wina, pół szklanki wody i łyżki octu. Dodać garść zielonego kopru i dusić na czerwonym ogniu przez 15 minut. Następnie wyjąć raki, ułożyć na półmisku w piramidę i podać bardzo gorące. Tak przyrządzone raki są nadzwyczaj delikatne.

179. **Raki nadziewane.** Ugotować kopę raków z koprem jak zwykle gotując jednak nie dłużej jak 10 minut. Potem wszystko dobrze obrać ze szyjek i nóżek, które posiekać. Z pozostałych większych wyjąć brzuszki, odchyliwszy ostrożnie

skorupkę przy szyjce, aby cała nie zeszła. Żółć i oczy, które się znajdują wewnatrz wyrzucić, zaś tłuszcz dodać do posiekanych szyjek. Skorupki z drobnych raków utłuc i wysmażyć na maśle (patrz zupa rakowa). Osobno ugotować pół szklanki drobnej kaszki krakowskiej, wprzód jajem zatartej, dodać do niej połowę masła rakowego a gdy wyziębnie, zmieszać z usiekanemi szyjkami, wlać dwie łyżki kwaśnej śmietany, wrzucić garść siekanego kopru, trochę soli, wbić jedno żółtko i wymieszawszy wszystko razem, nadziewać tą masą skorupki z dużych raków. Włożyć je w rądlu, dodać resztę masła, zalać pół litrem kwaśnej śmietany wsypać garść siekanego kopru, łyżkę tartej bułki i dusić jeszcze 10 minut. Podając ułożyć raki stożkowato na półmisku szczypcami do góry i polać sosem.

180. **Potrawa z raków z kaszką.** Ugotować pół kopy lub więcej raków w słonej wodzie z koprem. Po ostygnięciu obrać szyjki i większe łapki, a skorupki nadziać farszem z połowy usiekanych szyjek, dwóch łyżek tartej bułki, łyżki masła, dwóch żółtek, szczypty soli, drobno usiekanego kopru i piany z pozostałych białek. Osobno ugotować na sypko ćwierć litra kaszki krakowskiej (wprzód jajkiem zatartej) z garścią drobno usiekanego kopru. Skorupki nadziane ugotować na wodzie, kaszkę ułożyć w środku półmiska, naokoło ugarnirować skorupkami, a osobno podać w sosyerce sos, który zrobić z pozostałych skorupek zwykłym sposobem (patrz sos rakowy) i wrzucić do niego drugą połowę obranych szyjek i trochę pokrajanych w maśle uduszonych pieczarek.

181. **Budyń z raków z zielonym groszkiem.** Ugotować w słonej wodzie z koprem pół kopy raków lub więcej, obrać szyjki i łapki, resztę utłuc w moździerzu i wysmażyć z nich masło rakowe (patrz zupa rakowa). Oddzielnie udusić na maśle pół litra zielonego groszku osobno pół funta ryżu ugotować na rosole, dodawszy do niego sporą łyżkę masła rakowego. Potem wysmarować rądel masłem i układać warstwami, na spód ryż, potem szyjki i łapki z raków, groszek zielony, a na wierzch znów ryż oblać wszystko masłem, wypiec w piecu przez pół godziny, a wydając oblać budyń sosem rakowym (patrz sosy), który zrobić na smaku z wygotowanych skorupek i na łyżce masła rakowego.

182. **Paszteciki z raków.** (Patrz przepisy pasztecików).

Żabki.

183. **Żabki smażone.** Żabki najsmaczniejsze są przy końcu lata. Dostać je można na targach już przygotowane t. j. obciągnięte ze skóry. Jada się tylko zadnie udka. które posolić godzinę wprzód, wysuszyć w bibule na serwecie, posypać mąką, zmaczać w rozbitem jajku, otarzać ze wszystkich stron w przesianej tartej bułce i smażyć w fryturze lub na rozpalonem maśle, aż się ładnie zrumienią. Kto nie jest uprzedzony, że to żabki, nie rozpozna ich od smażonych kurcząt, są nawet delikatniejsze niż kurczęta. Podaje się do żabek zielona sałata.

184. **Żabki w potrawce.** Otarzane w mące żabki przysmażyć na rumiano, włożyć do rądla, dać kilka pieczarek pokrajanych w talarki, trochę amoretek wołowych, łyżkę masła, pół szklanki wina białego, trochę rosołu i dusić to wszystko przez pół godziny. W końcu ułożyć żabki na półmisku, ubrać plasterkami cytryny, a sos zaciągnąć trzema żółtkami i polać po wierzchu.

Ślimaki.

185. **Ślimaki nadziewane.** Kupić na targu specyalny gatunek jadalnych ślimaków. Wrzucić je do gorącej posolonej wody, a gdy ślimaki wyjdą ze skorup wybrać wszystkie muszelki, ślimaki zaś dodawszy trochę cebuli, kilka pieczarek, pół łyżki masła dusić pod nakryciem przez pół godziny. Potem wyrzucić



na stolnicę, usiekać drobno, dodać bułkę namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą, dwa całe jaja trochę surowego masła, szczyptę soli, pieprzu i gałki muszkatułowej, wymieszać razem napełniać tym farszem muszelki ze ślimaków, polać każdą masłem z przyrumienioną bułeczką, ułożyć na półmisku wstawić na 10 minut do pieca.

186. **Ślimaki smażone. (Escargots frits).** Wrzucić ślimaki na gorącą słoną wodę, a gdy wyjdą z muszelek, zagotować je raz, wyjąć, obsuszyć, a potem zmaczać w rozbitem jajku, otarzać w tartej bułce i smażyć na fryturze lub rozpalonem maśle. Ułożyć na serwecie, ubrać gałązkami zielonej smażonej pietruszki z cytryną pokrajaną w plasterki.

187. **Ślimaki morskie, Mule.** Mule są podobne do ostryg, ale o wiele tańsze. Najsmaczniejsze są w zimie, a w ogóle od maja do września nie należy ich jadać, gdyż w tej porze są szkodliwe. Przed ugotowaniem trzeba je dobrze oskrobać, kilka razy wypłukać w zimnej wodzie octem, a potem jeszcze obie muszelki mocno ścisnąć, aby brud i piasek wyszedł.

188. **Mule z wody z cytryną.** Tak oczyszczone jak powyżej, mule włożyć do wrzącej wody, do której wrzucić wprzód garść soli, dwie pokrajane cebule i kilkanaście ziarnek pieprzu. Niech się gotują 10 minut. Potem gdy się mule pootwierają, odrzucić po jednej skorupie, ułożyć na białej serwecie na tacy i podać z cytryną.

189. **Mule „au gratin“.** Ugotować jak wyżej mule, a gdy się otworzą, odrzucić po jednej skorupce, ułożyć na brytwannie, każdą posypać solą, pieprzem,zieloną pietruszką, tartą bułką, polać rozpuszczonem masłem i wstawić do pieca aż się z wierzchu zarumienią.

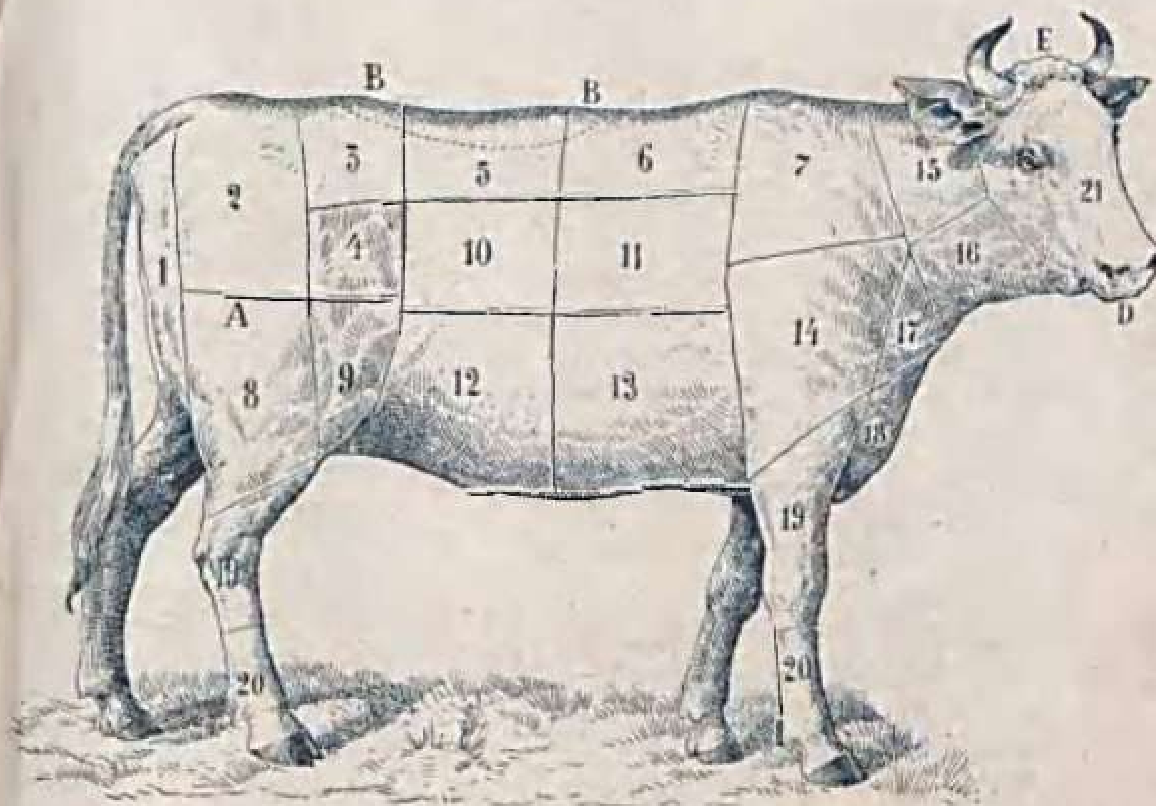
190. **Mule duszone na winie.** Dobrze oczyszczone mule wrzucić na wrzącą osoloną wodę, a gdy się pootwierają, odrzucić wierzchnie skorupy i wodę odlać. Przygotować sos „Bordelaise“ do ryb (patrz sosy), włożyć do niego mule niech się 10 minut podduszą i wydać z sosem.

191. **Mule „à la Bordelaise“.** Oczyszczone mule wrzucić na wrzocą osoloną wodę, a gdy się pootwierają, odrzucić wierzchnie skorupy i wodę odlać. Przygotować sos „Bordelaise“ do ryb patrz sosy), włożyć do niego mule, niech się 10 minut podduszą i wydać z sosem.



ROZDZIAŁ XII.

Wołowina.



Podział mięsa wołowego.

1. Krajówka biała na zrazy, siekanie i pekeflajsz.
2. Krzyżówka najlepsze mięso na rosół. Z góry od ogona tłuste z kwiatkiem, soczyste i kruche; od dołu chudsze i więcej suche. Z krzyżówki najlepszy jest też pekeflajsz.
3. Pieczeń krzyżowa czyli biodrowa albo befsztykowa; mięso miękkie, soczyste, zdatne na beftszyki zrazy i pieczeń.
4. Biała pieczeń na siekanie i zrazy lub na duszenie.

5. Roastbeef.
6. Rozbratle czyli kotlety (entre-cotes).
7. Plecówka górna na pieczeń, siekanie, gulasz.
8. Krzyżówka od kolana na rosół i pekeflajsz.
9. Mięso na rosół lub siekanie.
10. Usztyk czyli szponder na rosół, zupy i gulasz.
11. Ziobro na rosół i gulasz.
12. Poprzeczka i łata na rosół i gulasz.
13 Brust, doskonałe mięso na rosół, sztuka mięsa i pekeflajsz.
14. Plecówka dolna (łopatka) mięso miękkie na pieczeń, zrazy i siekanie.
15. Kark na gulasz i bulion.
16. Podgarle na rosół, gulasz i bulion.
17. Góra, mięso czerwone, włókniste na rosół, pieczeń, gulasz.
18. Najlepsza część brustu do duszenia, na rosół, lub na pekeflajsz.
19. Zadnie i przednie łydki czyli golenie; mięso żylaste. na zupę i bulion.
20. Nogi na galaretę.
21. Głowa na marynaty i potrawy.

Wewnętrzne części mięsa oznaczone literami.

A. Zrazówka; najlepsze mięso na pieczeń i zrazy; stanowi część wewnętrzną zadniej ćwierci.
B. Polędwica: mięso najmiększe znajduje się wewnątrz pod żebrami od roastbeefu.
C. Ogon na potrawy i zupy.
D. Ozór na potrawy i do peklowania.
E. Mózg.

1. **Sztuka mięsa.** Dobra sztuka mięsa jest najczęstszem daniem zarówno na najskromniejszych jako też i na najwykwintniejszych stołach. Jest ulubioną potrawą szczególniej wszystkich mężczyzn, którzy ją uważają za podstawę dobrego obiadu, a często bywa podawana i na królewskich stołach. Cesarz austryacki Franciszek Józef musi mieć codziennie do obiadu kawałek sztuki mięsa z kwiatkiem tak zwaną po niemiecku: Tafelspitz. Jestto krzyżówka z góry od ogona która najlepiej się nadaje do gotowania, bo jest soczystą, kruchą, i ładnie daje się tranżerować w szerokie plastry. Poza tem dobrą jest także

sztuka mięsa z środkowej krzyżowej czyli biodrówki, lub mięso od przodu przy kościach jak brust koszulka, szponder, usztyk i t. d. Wziąć 3 klg. mięsa, licząc po ¼ klg. na osobę, zbić dobrze pałką, obmyć i włożyć do gotującej się wody. Wprawdzie mięso na rosół nastawia się w zimnej wodzie, o ile jednak chodzi specyalnie o smaczną sztukę mięsa, trzeba kłaść mięso do wrzącej wody, aby soki wszystkie odrazu się ścięły i w mięsie pozostały. Rosół zaś łatwo można poprawić dodając trochę przyprawy Maggiego lub Liebiga. Zresztą o ile ma służyć na zaprawioną zupę to mu nic nie szkodzi, że będzie trochę mniej esencyonalny. Gotować trzeba mięso tak jak podałam, przy rosole z włoszczyzną i cebulą na bardzo wolnym ogniu tak długo, aż będzie zupełnie miękkie. Potem może stać na boku, a podając potranżerować go w cienkie plastry ułożyć na półmisku i ugarnirować różnemi jarzynkami jak: szparagową fasolką, kalafiorami, puree z fasoli lub kartofli, krokietami z kartofli, kapustą brukselską, kapustą duszoną włoską, duszonemi pomidorami, grzybkami i rydzami. Do codziennych skromnych obiadów wystarcza jedna lub dwie jarzyny. Do sztuki mięsa podaje się osobno różne dodatki jak: kiszone ogórki, mizeryę, ćwikłę, korniszony lub ciepłe sosy wedle wyboru i upodobania. Specyalny sos do sztuki mięsa jest kartoflany „a la Maitre d'Hotel" patrz sosy), chociaż prawie wszystkie są odpowiednie.

2. **Sztuka mięsa w parze.** Wziąć ładny kawałek krzyżówki od ogona zbić mocno pałką obmyć, nasolić pół godziny naprzód, włożyć do rądla przykryć mięso poszatkowaną włoszczyzną i cebulą, którą wpierw sparzyć, dodać łyżkę masła, jeśli są szparagi w domu, to włożyć też końce od szparagów i obcinki od kalafiorów przykryć szczelnie i wstawić ten rądel w drugi większy z gotującą się wodą. Gotować tak przez 4—5 godzin na mocnym ogniu wcale rądla nie odkrywając; po tym czasie spróbować a jeśli już mięso miękkie, to można podać; pokrajać w plastry ułożyć na półmisku przybrać uduszonemi jarzynami, z boku obłożyć kartoflami i polać wygotowanym smakiem. Osobno podać ogórki kiszone lub mizeryę.

3. **Sztuka mięsa po włosku.** 2—3 klg. krzyżówki od ogona udusić z jarzynami w parze jak poprzednią ½ klgr. makaronu włoskiego średniego ugotować i pokrajać na kawałki długie na 1½ ctm. Wysmarować dużą formę lub rądel masłem i wyłożyć woskowym papierem również wysmarowanym ma-

słem. Ubić 1 klgr. cielęciny w moździerzu, dodając 1 jajo i 1 bułkę rozmoczoną w mleku, posolić i przefasować przez sito. Tym przygotowanym makaronem wyłożyć rądel, a makaron posmarować ostrożnie knelem z cielęciny, w środku ułożyć pokrajane w plastry mięso, zalać smakiem z pod mięsa z maderą, zebrawszy tłuszcz z wierzchu, na wierzchu zasklepić rądel szczelnie resztą knelu, wstawić rądel do naczynia z gorącą wodą i gotować wolno całą godzinę. Na wydaniu ostrożnie wyrzucić na półmisek.

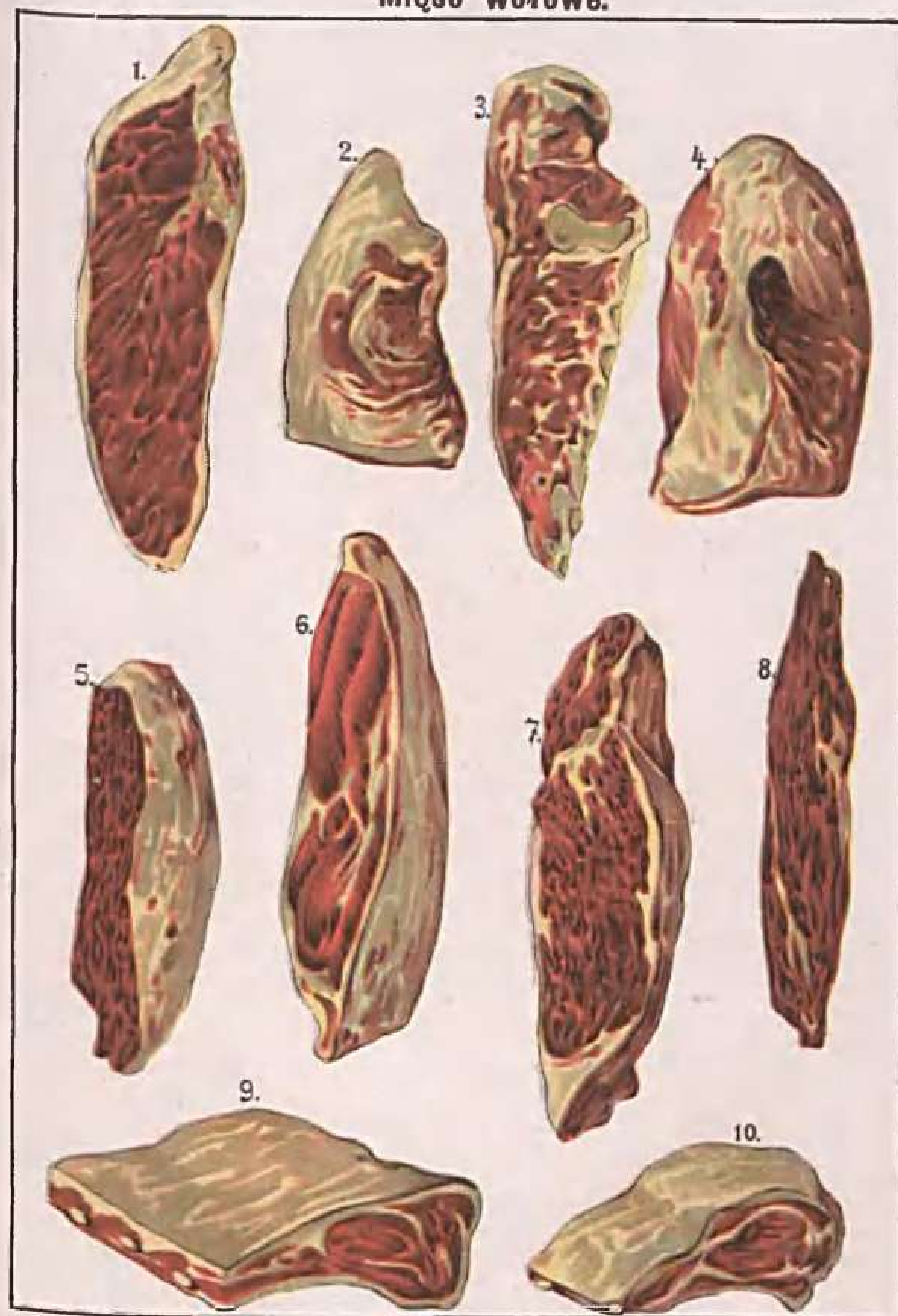
4. **Sztuka mięsa z chrzanem z pieca.** Gdy mięso na sztukę mięsa jest już miękkie, trzeba je wyjąć, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku niklowym lub blaszanym, naokoło ugarnirować kartoflami gotowanemi, zalać sosem chrzanowym z żółtkami tak, aby mięsa nie było widać i wstawić do gorącego pieca na 20—30 minut, aby się ładnie z wierzchu przyrumieniło. Na takie podanie trzeba mięso o godzinę wcześniej nastawić.

5. **Sztuka mięsa z pomidorami.** Przyrządza się tak samo jak poprzednią, tylko zamiast chrzanowym polewa się ją pomidorowym czystym sosem (patrz sosy), na który trzeba wziąć przynajmniej funt pomidorów. Z wierzchu polać bułeczką zasmażoną z masłem i wypiec w piecu na ruszcie przez 20—30 minut.

6. **Sztuka mięsa wypiekana z beszamelem.** Ugotowaną sztukę mięsa potranżerować ułożyć na półmisku ugarnirować kartoflami, oblać sosem beszamelowym (patrz sosy) i wypiec w piecu przez 20—30 minut aż się z wierzchu ładnie przyrumieni.

7. **Pieczeń wołowa duszona.** Na pieczeń najlepszą jest środkowa zrazówka, może być jednak i środkowa krzyżowa, lub mięso rozbefowe, $1^1/_2$ klgr. takiej pieczeni, odjąwszy kości ubić dobrze pałką, oskrobać nożem nie myjąc, posolić pół godziny naprzód i obrumienić na mocno w rozpalonem maśle na patelni, albo odrazu w rądlu. Lepiej jednak na patelni, bo dusić pieczeń najwygodniej w kamiennej rynce; w dzisiejszych naczyniach emaliowanych lub niklowych łatwo się przypala. Gdy pieczeń obrumieniona, włożyć ją do rynki, polać masłem, w którem się rumieniła, wkrajać jedną dużą lub dwie mniejsze cebule, wrzucić dla smaku parę korzonków grzybków, kilka

Mięso wołowe.



1. Krzyżówka od ogona. 2. Brust. 3. Polędwica. 4. Skrzydło. 5. Krajówka. 6. Biodrówka czyli befsztykowa. 7. Zrazówka. 8. Plecówka czyli biała pieczeń. 9. Roastbeef. 10. Kotlety czyli rozbratle.

ziarnek pieprzu, kto lubi to jeden listek bobkowy i dusić na wolnym ogniu, pod pokrywą 2—3 godzin, aż będzie miękka. Od czasu do czasu trzeba pieczeń skrapiać zimną wodą, aby się nie przypaliła, a przytem od zimnej wody mięso kruszeje. Na pół godziny przed wydaniem, obsypać pieczeń pół łyżką mąki, obrócić na obie strony, aby się sos zaciągnął, jeśli go jest za mało, można wlać trochę rosołu, a wydając pieczeń, pokrajać w szerokie cienkie plastry, ułożyć na półmisku i polać przecedzonym sosem. Do pieczeni podają się kartofle całe, przysmażane lub purée, albo kluski kładzione, makaron włoski i domowy oraz najrozmaitsze jarzyny.

8. **Pieczeń wołowa ze śmietaną.** Przyrządza się jak poprzednią; pół godziny przed wydaniem zamiast posypać mąką, rozbić pół łyżki mąki w kwaterce kwaśnej śmietany, zalać nią pieczeń, niech się tak jeszcze pół godziny poddusi, a po ułożeniu jej na półmisku polać przecedzonym sosem.

9. **Pieczeń wołowa z duszonemi ogórkami.** Przyrządza się jak zwykłą duszoną, dodając gdy już zrumieniona dwa lub trzy ogórki kiszone, obrane ze skórki i pokrajane w kostkę. Na pół godziny przed wydaniem zalać kwaterką kwaśnej śmietany rozbitą z pół łyżką mąki i razem poddusić.

10. **Pieczeń wołowa duszona z grzybkami.** Przyrządza się tak jak poprzednia. Zamiast ogórków wrzucić garść szatkowanych, suszonych grzybów, lub kilka całych czapeczek, które potem pokrajać w paski i ułożyć na półmisku na pokrajanej pieczeni.

11. **Pieczeń wołowa na dziko.** $1\frac{1}{2}$ klgr. środkowej zrazowej pieczeni, zbić mocno pałką, oskrobać, włożyć do miski i zalać niezbyt kwaśnym bajcem, to znaczy zagotowaną wodą z octem, cebulą i korzeniami. W zimie niech tak poleży 2—8 dni, w lecie wystarczy 24 godzin. Wyjąwszy z bajcu, nasolić pieczeń pół godziny naprzód, włożyć do rynki na rozpalone masło, pokrajać drobno jedną dużą lub dwie mniejsze cebule, wrzucić kilka korzonków grzybków suszonych, trochę korzeni i dusić pod przykryciem, uważając, aby się ładnie zrumieniła. Skrapiać po trochu zimną wodą, a gdy już miękka, rozbić w kwaterce śmietany ćwierć łyżki mąki, polać pieczeń, niech się trochę jeszcze poddusi, potranżerować w szerokie cienkie plastry, ułożyć na półmisku i polać przecedzonym sosem. Na-

około obłożyć kartoflami przysmażanemi, kluskami kładzionemi lub makaronem.

12. **Sztufada (Boeuf à la mode).** Gruby a krótki kawałek pieczeni zrazowej, zbić mocno pałką i zalać przegotowanym bajcem z wody, octu, cebuli i korzeni; niech tak poleży 2—3 dni. Potem mięso obetrzeć w czystą ścierkę, nasolić, opieprzyć i naszpikować gęsto i głęboko słoniną pokrajaną w cienkie paseczki. Włożyć do rądla na rozpalone masło, a gdy się obrumieni, podlać trochę bajcu lub białego wina, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie miękka. Przed wydaniem obsypać trochę mąką, albo tartą bułką, potranżerować i polać wystudzonym sosem, którego powinno być niewiele. Do takiej pieczeni można podać kapustę czerwoną duszoną na winie, zwykłą kapustę lub kartofle.

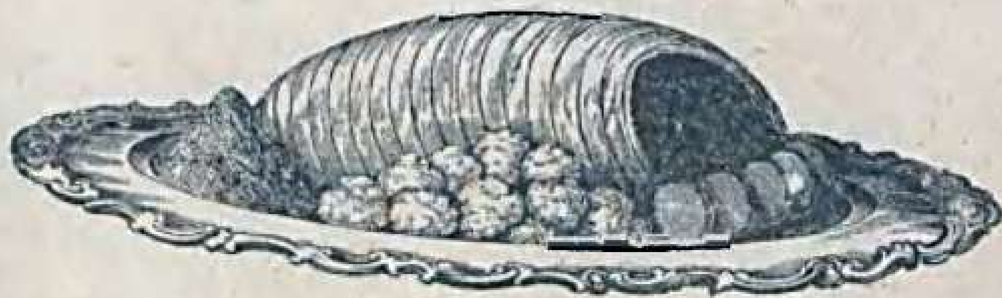
13. **Sztufada na zimno.** Przyrządza się tak samo jak poprzednia, tylko zamiast bajcu lub wina, lepiej jest podlać kieliszkiem czystej wódki, bo od wódki mięso bardzo kruszeje, a potem skrapiać zimną wodą. Do duszenia zaś dać trochę majeranku kilka gwoździków, angielskiego ziela i listek bobkowy. Dusić w rynce kamiennej, aby się sztufada nie przypaliła; nakoniec posypać tartą bułką, polać masłem i wyjąć na półmisek korniszonami i rydzami marynowanemi i podać do octu i oliwy aby zastygła. Przed użyciem pokrajać cienko, ubrać półmisek lub do zimnego sosu ostrego (patrz sosy).

14. **Pieczeń wołowa „à la Jardinière".** Kawał gruby zrazówki zbić dobrze pałką, oskrobać, nasolić pół godziny naprzód i obrumienić na rozpalonem maśle. Wziąć dużo jarzyn, marchew, pietruszkę, seler, kalarepę, można i końce od szparagów, jedną cebulę pokrajać w plastry, włożyć trochę na spód rądla potem dać pieczeń, przykryć resztą jarzyn, zlać masło, na którem się pieczeń rumieniła, dodać szklankę czerwonego wina, trochę korzeni i dusić pod przykryciem, aż będzie miękka. Potem jarzyny i sos przefasować przez sito, polać nim pokrajaną pieczeń na półmisku, a naokoło obłożyć grupami jarzyn, osobno przygotowanemi, jak kalafiorami, marchewką, fasolką, szparagami i innemi.

15. **Pieczeń „à la Bordelaise".** Kawał pieczeni środkowej zrazówki, sparzyć wrzącym bajcem z octu, cebuli i korzeni, posolić pół godziny naprzód, potem obrumienić na rozpalonem maśle, włożyć do rynki i dusić aż do miękkości na czerwonem winie, dodawszy posiekanej pietruszki, marchwi, selera, jedną cebulę, kilka pomidorów. Na końcu wlać trochę rosołu, łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego, pieczeń pokrajać, ułożyć na półmisku, przefasować sos i polać nim pieczeń.

16. **Pieczeń po flamandzku.** $1^1/_2$ klgr. pieczeni zrazowej zbić mocno pałką, oskrobać, posolić, a obrumieniwszy na rozpalnem maśle, dusić jak zwykle z jarzynami pod przykryciem. Na godzinę przed wydaniem, włożyć do rynki z pieczenią kawałek gotowanej wędzonki, 2 pary kiełbasek, dwie główki podgotowanej włoskiej kapusty, pokrajanej w ćwiartki, wsypać trochę pieprzu, oprószyć mąką, podlać rosołem i dusić dalej pod przykryciem. Przed wydaniem pokrajać mięso w plastry, kiełbaski i wędzonkę w paski, ułożyć mięso w środku półmiska, a naokoło ubrać kapustą, wędzonką i kiełbaskami i oblać przecedzonym sosem. Oprócz tego podać kartofle przysmażane, lub krokiety z kartofli.

17. **Pieczeń wołowa zapiekana z pomidorami.** Wziąć zwykłą pieczeń (patrz pieczeń duszona), potranżerować w plastry, ułożyć na półmisku, posypać drobno usiekaną cebulą z szampionami, które wpierw zasmażyć na maśle z dwiema łyżkami tartej bułki, oblać sosem pomidorowym czystym (patrz sosy), obgarnirować kartoflami i wstawić do gorącego pieca na 20 minut.



18. **Pieczeń wołowa z sardelami.** $1^1/_2$ kilo zrazówki ukrojonej cienko a długo, rozbić na placek uważając jednak, aby dziur nie zrobić, posolić i nasmarować następującym farszem: $^1/_4$ kilo tłustego mięsa wieprzowego, lub jeśli niema wieprzowego to wołowego z dodaniem kawałka słoniny lub szpiku, przepuścić dwa razy przez maszynkę, 4 sardele wymoczone obrać z ości, usiekać, utrzeć z jednem całem jajem i dwiema łyżkami kwaśnej śmietany, dać trochę pieprzu, soli, jedną buł-

kę namoczoną w mleku, wymieszać to wszystko z mięsem i rozsmarować po pieczeni. Potem pieczeń zwinąć mocno i rozwiązać szpagatem, obrumieniwszy na rozpalonem maśle, dusić z cebulą jak zwykle. — Na pół godziny przed wydaniem obsypać mąką i podlać rosołem.

19. **Pieczeń huzarska.** Wziąć gruby kawałek pieczeni zrazowej, zbić mocno pałką, można sparzyć wrzącym bajcem, aby skruszała, lub kto nie znosi octu, wlać do duszenia kieliszek spirytusu rozpuszczonego z wodą. — Pieczeń obrumienić na maśle i dusić pod przykryciem jak zwykle z cebulą. — Na pół godziny przed podaniem, zrobić następujący farsz: Dwie cebule sparzyć i utrzeć na tarku, wymieszać z dwiema łyżkami tartej bułki lub tartego chleba i pół łyżką masła; wyjąć pieczeń, pokrajać w bardzo cienkie ukośne plastry, z których co drugi nie rozcinać do samego końca, a między te niedocięte plastry smarować przygotowanym farszem. Potem włożyć pieczeń w całości napowrót do rynki, posypać mąką, podlać rosołem i dusić jeszcze przez pół godziny. Na półmisek wyłożyć ostrożnie, aby się mięso nie rozleciało; osobno podać duszoną kapustę lub kartofle.

20. **Pieczeń zakrawana z chrzanem.** Przyrządzić tak samo duszoną pieczeń jak na huzarską i przełożyć następującym farszem: Utrzeć na tarku cztery łyżki chrzanu, wymięszać z łyżką świeżego masła i z sokiem z pół cytryny. Potem włożyć ją jeszcze na pół godziny do rądla, aby dobrze przeszła chrzanem i wydać polaną własnym sosem.

21. **Pieczeń zakrawana z grzybkami.** Udusić tak samo pieczeń jak huzarską. — Osobno ugotować wcześniej garść suszonych grzybków, smakiem z grzybków podlewać pieczeń, a grzybki usiekać drobno i zasmażyć na maśle z dwiema łyżkami tartej bułki. Gdy farsz przestygnie, wbić jedno jajo i smarować pokrajaną pieczeń tak jak huzarską, włożyć do rynki jeszcze na pół godziny, a wydając polać sosem.

22. **Pieczeń wołowa zapiekana z parmezanem.** Udusić zwykłą pieczeń zrazową (patrz pieczeń duszona). Gdy już miękka, pokrajać w plastry i smarować każden następującym farszem: Zasmażyć na biało dwie łyżki mąki z łyżką masła, wsypać trzy łyżki tartego parmezanu, rozprowadzić rosołem tak, aby się utworzyła gęsta masa; posmarowane plastry ułożyć jeden na drugim na półmisku, obłożyć włoskim makaronem lub kartoflami, po wierzchu posmarować resztę farszu, polać sosem z pieczeni i wstawić do gorącego pieca na pół godziny.

23. **Pieczeń zbójecka.** $1^1/_2$ kilo pieczeni pierwszej krzyżowej czyli biodrowej zbić mocno, posmarować oliwą, obłożyć pokrajaną cebulą, niech tak leży dwie godziny. Pół godziny przed podaniem rozpalić masło aż na bronzowy kolor, posolić, pieczeń, opieprzyć, otarzać w mące i szybko zrumienić po obu stronach. Pod koniec wrzucić parę plasterków cebuli, któremi była pieczeń obłożona, a gdy się też przyrumieni, podsypać na koniec łyżki mąki, a potem podlać kilku łyżkami rosołu i karmelem z dwóch kawałków cukru. Skoro się sos zaciągnie, wstawić jeszcze pieczeń do pieca na 10 minut, uważając, aby się nie przypiekła; w środku powinna być różowa. Podając, pokrajać w cienkie plastry, a sos przecedzić i polać pieczeń na półmisku. Można do niej podać kartofelki, grzybki lub inne jarzyny.

24. **Pieczeń z rożna.** Mięso zarówno jak i drób pieczone na rożnie jest najsmaczniejsze. Dlatego na wsi, gdzie drzewo jest własne i piec odpowiednio urządzony do palenia pod kominem, wszelkie pieczenie jak: wołowa, cielęca, barania, polędwica i drób powinny się piec na rożnie. W mieście w nowszych kuchniach mamy już także urządzenia do pieczenia na rożniu. Ładny kawałek pieczeni pierwszej krzyżowej czyli biodrowej lub befsztykowej, zbić mocno pałką, posmarować oliwą, skropić cytryną i obłożyć cebulą; niech tak leży 2—3 godzin. Na godzinę przed podaniem posolić pieczeń, nadziać ją na rożen i piec na bardzo gwałtownym ogniu, powoli obracając i często smarując piórkiem zmaczanem w roztopionem maśle; pod spód podstawić brytwankę, aby sos na nią ściekał, gdy pieczeń już zrumieniona obsypać ją mąką, a gdy trochę przyschnie, jeszcze parę razy masłem posmarować. Pieczeń w środku powinna być mocno różowa, dlatego należy podkładać twarde drzewo, aby był duży i silny płomień. Cieńsza pieczeń będzie gotowa za 35—40 minut grubsza potrzebuje 40—50 minut. Podając zdjąć pieczeń z rożna, potranżerować w cienkie plastry, obłożyć jarzynami lub kartoflami i polać sosem, który ściekał na brytwannę.

25. **Polędwica z rożna.** Polędwicę wołową oczyścić z łoju, wyżyłować, naszpikować słoniną, posmarować oliwą, a przed

samem pieczeniem nasolić. Gdy ogień z drzewa już silnie rozpalony najwyżej 40—50 minut przed podaniem, nadziać ją na rożen i obracając wolno smarować często piórkiem maczanem w roztopionem maśle. Pod spodem podstawić brytwankę, aby sos na nią ściekał. Ogień z twardego drzewa powinien być bardzo silny, aby się mięso prędko zrumieniło, całą soczystość w sobie zachowało i by wewnątrz polędwica była różowa. Pod koniec obsypać ją mąką, gdy ta przyschnie, posmarować jeszcze parę razy masłem, a zdjąwszy z rożna pokrajać w ukośne plastry ułożyć na półmisku, ugarnirować różnemi jarzynkami jak: kalafiory, groszek zielony, grzybki, rydze, fasolka szparagowa, kapusta brukselka, bulwy, duszone pomidory itd. i polać sosem, który z niej ściekał.

26. **Polędwica naturalna po angielsku z pieca.** Kto nie ma rożna w domu, może przyrządzić polędwicę jak poprzednia, a zamiast piec na rożnie, obrumienić ją z wszystkich stron na



bardzo silnym ogniu na brytwance, potem obsypać lekko mąką, polać masłem i wstawić do gorącego pieca na 10—15 minut próbując, aby w środku była mocno różowa. Potranżerować tak samo jak poprzednią.

27. **Polędwica z maderą i truflami.** Podaje się ją dwojako, albo duszoną w sosie, albo po angielsku, to znaczy upieczoną na rożnie lub w piecu jak poprzednia, a sos maderowy lub na wykwintne przyjęcie truflowy (patrz sosy) osobno w sosyerce. Jeśli polędwica ma być duszoną, to należy ją też naszpikować słoniną, obrumienić na wierzchu na rozpalonem maśle, a potem zalać w rądlu sosem maderowym i dusić pod przykryciem 20—25 minut. Jeśli ma być zupełnie wypieczoną, przed podaniem potranżerować ją w ukośne plastry, ułożyć na półmisku, ugarnirować różnemi jarzynkami i krokietami z kartofli, polać trochę sosem, a resztę podać oddzielnie w sosyerce.

28. **Polędwica „à la Godard".** Jestto zwykła polędwica upieczona po angielsku, którą garnirowaną jak poniżej podawać można na wykwintniejszych przyjęciach. Pokrajaną polędwicę ułożyć na półmisku na postumencie z chleba lub z tartych kartofli, a wkoło ugarnirować glasowanem mleczkiem cielęcem, mózgiem, dużemi knelami z cielęciny ubieranemi truflami, całemi pieczarkami duszonemi i koguciemi grzebieniami. Grzebienie kogucie ubiera się w ten sposób: powycinać w grzebieniu okrągłe dziureczki, a powstawiać w te miejsca trufle, ozór wędzony i korniszony (co wygląda jak korona z drogiemi kamieniami). Grzebienie te można powstawiać w te duże knele, których powinno być ze 6, albo powbijać je na srebrne szpadki i stojąco umieścić. Ubraną gustownie polędwicę polać sosem maderowym.

29. **Polędwica wołowa „à la Colbert".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Wyżyłowaną i oczyszczoną polędwicę posolić, posmarować oliwą, obłożyć pokrajanemi w plasterki pomidorami, kalarepą oraz sparzonemi listkami zwykłej kapusty, obwinąć bawełną, włożywszy na rozpalone masło, piec w piecu na bardzo silnym ogniu przez dobre pół godziny często ją polewając własnym sosem. Przed podaniem pokrajać w plastry i obłożyć jarzynami z któremi się piekła.

30. **Polędwica wołowa „à la Wellington".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Przygotować ciasto francuskie (patrz paszteciki). Oczyszczoną i wyżyłowaną polędwicę opieprzyć, posolić, posmarować drobno usiekanemi szampionami z cebulą i zieloną pietruszką uduszonemi w maśle i zawinąwszy ją dość luźno w przygotowane francuskie ciasto, wstawić do gorącego pieca na 35—40 minut. Podając, pokrajać ostrym nożem w dość grube plastry, aby się ciasto nie rozleciało, a w sosyerce podać sos maderowy lub truflowy.

31. **Polędwica „à la Krejcik".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Wyżyłowaną polędwicę natrzeć solą, pieprzem i musztardą francuską i postawić w zimnem miejscu przez dwie godziny. Potem obrumienić ją na rozpalonem maśle i wystudzić. Tymczasem usiekać drobno lub przepuścić przez maszynkę ½ kilo upieczonej wieprzowiny lub cielęciny z kilkoma uduszonemi z masłem i cebulą pie-

czarkami i z dwiema ugotowanemi główkami włoskiej kapusty, z której zdjąć kilka większych wierzchnich liści. Dodać trochę pieprzu, soli, zielonej usiekanej pietruszki i jedno całe jajo. Farszem tym posmarować polędwicę obłożyć pozostawionemi liśćmi z kapusty, a na wierzchu plasterkami słoniny, obwiązać szpagatem i piec w gorącym piecu przez dobre pół godziny. Podając, szpagat odrzucić, pokrajać polędwicę ostrym nożem i polać własnym sosem.

32. **Polędwica po napoleońsku.** (Przepis od nadwornego kucharza w Wiedniu). Poszatkować dużo jarzyn i cebuli, obłożyć niemi na brytwannie posoloną polędwicę, dodać łyżkę masła, trochę pieprzu, korzeni, tymianku i skórki cytrynowej i piec w piecu, polewając często własnym sosem. Gdy na wpół upieczona, obsypać ją mąką, włożyć garść wysuszonych kaparów i polawszy suto śmietaną, piec dalej aż będzie zupełnie wysmażona i miękka. Wtedy pokrajać ją w ukośne plastry, przekładając każden talarkami gotowanych kartofli; do sosu dodać trochę soku z cytryny, przefasować przez sito i polać polędwicę.

33. **Polędwica „à la Duchesse".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Wyżyłowaną i posoloną polędwicę naszpikować naprzemian paskami słoniny, trufli i szynki, a zawinąwszy w cienkie plastry słoniny, ułożyć w rądlu. Wkrajać jedną marchew, pietruszkę i cebulę, dodać trochę korzeni, podlać szklanką bulionu i szklanką białego wina i dusić pod przykryciem na silnym ogniu. Po pół godzinie odjąć słoninę, w której polędwica była obwiązana, obsypać lekko mąką, dodać kieliszek madery, a poddusiwszy jeszcze przez pół godziny, potranżerować polędwicę w plastry, obłożyć krokietami z kartofli i innemi jarzynkami, a sos przefasować przez sito i polać nim mięso, lub podać osobno w sosyerce.

34. **Polędwica pieczona w kartoflanem cieście.** Oczyszczoną i wyżyłowaną polędwicę skropić cytryną i posmarować oliwą; niech tak poleży na lodzie od 6—10-ciu godzin. Przed użyciem wytrzeć ją do sucha w serwetę i posolić. Przygotować ciasto następujące: Dwa litry ugotowanych kartofli utrzeć z masłem, przefasować przez sito, posolić, opieprzyć, wsypać trzy łyżki mąki, wbić cztery całe jaja, wyrobić razem, a roztoczywszy placek na półtora centymetra gruby zawinąć w to

ciasto polędwicę, posmarować naokoło rozbitem jajkiem i wstawić na blasze do bardzo gorącego pieca na 45 minut, polewając często masłem. Potem pokrajać w dość grube plastry, ułożyć w całości na półmisku a osobno podać w sosyerce sos maderowy, „Bearnaise" lub „Bordelaise". Polędwica powinna być w środku różowa. Jeśli się ciasto kartoflane zbyt szybko przyrumienia, należy je przykryć z wierzchu tłustym papierem.

35. **Polędwica duszona ze śmietaną.** Oczyszczoną z łoju i wyżyłowaną polędwicę posmarować oliwą, obłożyć plasterkami cytryny i jarzyn, niech tak poleży parę godzin. Potem ją posolić, obrumienić na rozpalonem maśle, a włożywszy do rądla, zalać pół litrem kwaśnej śmietany, w której rozbić pół łyżeczki mąki i dusić pod przykryciem dobre pół godziny. Polędwicy nie powinno się nigdy dusić dłużej jak ½—godziny, bo traci soczystość. Tak przyrządzoną pokrajać w cienkie plastry, ułożyć na półmisku, polać sosem i naokoło ugarnirować kartofelkami, jarzynkami lub włoskim makaronem.

36. **Polędwica na dziko.** Oczyszczoną i wyżyłowaną polędwicę zalać przegotowanym zimnym bajcem z wody z octem, cebulą i korzeniami. Niech tak poleży przez 12 godzin. Przed użyciem posolić ją, naszpikować słoniną i udusić tak samo, jak poprzednią, dolawszy dla ostrości kilka łyżek bajcu. Ugarnirować ją krokietami z kartofli, lub makaronem albo podać osobno buraczki.

37. **Polędwica po portugalsku.** Przygotowaną jak poprzednio polędwicę obrumienić na maśle i włożyć do rądla na uduszone już wprzód pokrajane w kostkę jarzyny jak: marchew, pietruszkę, seler, kalarepkę, trochę groszku zielonego, fasolki szparagowej pokrajanej ukośnie i kilka uduszonych i przefasowanych pomidrów. Dodać jeszcze pół szklanki czerwonego wina i dusić z temi jarzynami dobre pół godziny. Potem obsypać polędwicę mąką, wlać łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego, a gdy się sos zaciągnie, potranżerować ją w ukośne plastry, na półmisku obłożywszy jarzynkami z któremi się dusiła, polać przecedzonym sosem.

38. **Polędwica „à la Strogonow".** Oczyszczoną z łoju i wyżyłowaną polędwicę zalać przygotowanym bajcem z wody, octu korzeni i cebuli, niech tak poleży 12 godzin. Potem wytrzeć ją do sucha, obrumienić na maśle, włożyć do rądla, dodać

pół sparzonej i utartej na tarku cebuli, kawałek drobno pokrajanej słoniny, trzy wymoczone, obrane z ości i posiekane sardele, podlać bulionem i dusić przez dobre pół godziny. Na końcu wlać pół litra kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, wrzucić garść kaparów, dodać łyżeczkę sosu Cabul, niech się jeszcze poddusi z 5 minut, a potem potranżerować zgrabnie polędwicę, ułożyć na półmisku, ugarnirować kartofelkami wydrążonemi lub krokietami z kartofli kalafiorami i makaronem.

39. **Polędwica po neapolitańsku.** Ugotować pół funta makaronu włoskiego wymięszać go z masłem i parmezanem i wyłożyć nim spód i boki formy blaszanej, którą wpierw masłem wysmarować i bułką wysypać. W środek włożyć farsz przygotowany z mięsa wieprzowego lub z wątróbki cielęcej duszonej i zmielonej na maszynce z jedną namoczoną bułką, kawałkiem surowego masła i surowem jajem, na wierzch dać warstwę makaronu, przykryć formę i wypiec przez godzinę w niezbyt gorącym piecu. Tymczasem upiec na rożniu lub w piecu pół oczyszczonej polędwicy, a wyrzuciwszy wypieczony makaron na okrągły półmisek, pokrajać polędwicę w cienkie plastry obłożyć naokoło i oblać sosem pomidorowym czystym (patrz sosy).

40. **Polędwica faszerowana.** Posiekać kilkanaście pieczarek, pół sparzonej cebuli i udusić na maśle, dodawszy pod koniec dwie łyżki tartej bułki. Pół oczyszczonej z łoju polędwicy przekroić wzdłuż nie docinając do końca, aby się obydwie połowy z sobą trzymały, posolić, rozpłaszczyć trochę pałką, posmarować tym farszem, złożyć napowrót, związać mocno bawełną otarzać w mące i obrumienić na silnym ogniu. Potem złożyć polędwicę do rądla, obsypać jeszcze raz mąką, podlać mocnym bulionem i kieliszkiem madery i dusić przez pół godziny pod przykryciem. Odrzuciwszy bawełnę potranżerować polędwicę na cienkie plastry, oblać sosem i ugarnirować jarzynkami lub kartoflami o dowolnej formie.

41. **Filet sauté z maderą i szampionami.** Filetami nazywamy polędwicę pokrajaną na surowo w plastry, obsmażoną i polaną sosem. Przygotować sos maderowy z pokrajanemi w grube talarki szampionami (patrz sosy). Osobno przygotować grubości małego palca okrągłe grzanki z bułek usmażone na maśle i wysuszone w piecu. Przed samem podaniem pokrajać kawałek polędwicy ze środka, oczyszczonej z żył i z łoju

w plastry grubości dwu centymetrów, posolić je i smażyć na mocno rozpalonem maśle przy silnym ogniu aby z obu stron były rumiane, a w środku krwawe. Ułożyć na półmisku grzanki dwoma rzędami obok siebie, a na każdą grzankę położyć jeden usmażony befsztyk, na wierzch dać po kilka szampionów wyjętych ze sosu i oblać sosem maderowym. Po bokach można ugarnirować kartoflami wykrawanemi, lub krokietami z kartofli, a resztę sosu podać w sosyerce.

42. **„Filet mignon“ z sosem pomidorowym.** Przyrządzić jak do poprzednich grzanki z bułki i usmażyć takie same filety z polędwicy. Przedtem jednak przygotować sos czysty pomidorowy (patrz sosy), dodawszy do niego tęgiego bulionu, łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego. Sos powinien być gęsty. Ułożyć na półmisku grzanki dwoma rzędami, na każdej grzance usmażony befsztyk ubrać siekaną pietruszką, a po bokach krokietami z kartofli, podlać połową sosu, a resztę podać osobno w sosyerce.

43. **„Filet à la Rossini“.** Przygotować grzanki i usmażyć filety jak powyżej z szampionami. Ułożyć na półmisku grzanki, na grzanki dać filety na każdym filecie na wierzchu położyć po kwadratowym kawałeczku pasztetu z gęsich wątróbek, a na pasztecie plasterek ugotowanego trufla. Na spód półmiska nalać trochę sosu maderowego a resztę podać w sosyerce. Takie filety podają się na wykwintne przyjęcia, a wtedy można jeszcze do każdego wbić srebrną szpadkę i półmisek naokoło ładnie ugarnirować francuskiemi pasztecikami, krokietami z kartofli i knelkami z drobiu.

44. **„Tournedos à la Batty“.** Podaje się do wykwintnych śniadań. Porobić małe beefsteaki z polędwicy, wyciąć z bułek okrągłe grzaneczki na dwa ctm. wysokie, ponacinać brzegi, aby po usmażeniu można było wyjąć środki zostawiając gniazdko. Wątróbkę gęsią usmażyć na patelni z cebulką, posolić, przy końcu podlać maderą i przetrzeć przez sito dodawszy trochę pieprzu i korzeni. Następnie tym farszem napełnić grzaneczki. Usmażone na wpół beefszteaki pokłaść na grzaneczki, poukładać na półmisku, polać sosem bulionowym i posypać uszatkowanemi truflami.

45. **Befsztyk po angielsku.** Befsztyki najlepsze są z polędwicy można je jednak robić i z pierwszej krzyżowej tj. bio-

drowej. Oczyścić kawałek polędwicy z łoju i z żył, tak samo wybrać kawałek mięsa ze środka pierwszej krzyżowej, aby było nie dzielące i bez żył, pokrajać w kawałki grubości dwóch centymetrów, polędwicy nie rozbijać wcale, bo jest miękka, z krzyżowej rozbić trochę pałką i nadać okrągłą formę. Łyżkę masła rozpalić mocno na miedzianej brytwannie lub żelaznej pobielanej patelni, przed samem wrzuceniem posolić befsztyki, lekko oprószyć mąką i smażyć na silnym ogniu. Ody się z jednej strony zrumienią, obrócić ostrożnie na drugą nie dziurawić widelcem, aby soku nie puściły i układać na półmisku. Befsztyki powinny być pulchne, ładnie zrumienione, a w środku mniej lub więcej różowe według gustu. Kto woli więcej wysmażone, po obrumienieniu ściągnąć z silnego ognia, aby powoli doszły. Osobno uskrobać chrzanu, ułożyć na dwóch końcach półmiska, a masłem na którem się smażyły polać befsztyki.

46. **Befsztyk à la Chateaubriand.** Te befsztyki muszą być tylko z polędwicy i to ze środka z najlepszej jej części. Ukroić plastry na dwa centymetry grube, przed samem smażeniem posolić i rzucać na rozpalone masło, aby się prędko zrumieniły z jednej i drugiej strony, a w środku były krwawe. Przedtem usiekać zielonej pietruszki i wymięszać ją z masłem śmietankowem, które urobić na cegiełkę, zamrozić w lodzie, a potem krajać kwadratowe plasterki, układać na talarkach cytryny i położyć po jednym na każdym usmażonym befsztyku.

47. **Befsztyk z cebulą.** Posolić befsztyki z polędwicy lub pierwszej krzyżowej, (biodrowej) dwie cebule pokrajać cienko i wrzucić na rozpalone masło. Gdy się cebula zrumieni na jasno żółty kolor, ściągnąć ją na brzeg brytwanny, a rozpaliwszy mocniej masło, wrzucać przygotowane befsztyki, które w ostatniej chwili posolić i lekko mąką obsypać. Zrumienić je po obu stronach, a potem wyjąć, układać na półmisku, na każden befsztyk położyć trochę cebuli i polać masłem. Po bokach dać purée z kartofli lub kartofle przysmażone.

48. **Befsztyk z jajem.** Usmażyć befsztyki z polędwicy lub z pierwszej krzyżowej tak, jak podałam przy befsztyku po angielsku. Na osobnej patelni lub formie od dołków usmażyć tyle jaj kładzionych, ile befsztyków, uważając, aby się tylko białko ścięło, a żółtko pozostało miękkie; na każdy befsztyk na półmisku położyć po jednem jajku.

49. **Befsztyk skrobany dla chorych.** Z kawałka polędwicy lub pierwszej krzyżowej, uskrobać nożem tyle mięsa, ile potrzeba na befsztyk, posolić, zrobić okrągły befsztyk, lekko mąką oprószyć i smażyć na rozpalonem maśle dłużej lub krócej stosownie do tego, czy chory chce mieć angielski lub całkiem wysmażony befsztyk.

50. **Befsztyk po tatarsku na surowo.** Dla ludzi niedokrewnych i cierpiących na brak apetytu taki befsztyk może być bardzo zalecony. Z oczyszczonej z tłuszczu i z żył polędwicy lub pierwszej krzyżowej (biodrowej), uskrobać nożem tyle mięsa, wiele się chce mieć befsztyków. Dodać drobno usiekanej cebulki lub szalotek, trochę pieprzu, soli i urobić okrągłe befsztyki. W każdym wygnieść w środku zagłębienie i wpuścić w nie po jednem surowem żółtku, a naokoło ubrać garniturem z drobno pokrajanych korniszonów, grzybów lub rydzów marynowanych, rzodkiewki i kaparów. Kto woli ostrzejszy befsztyk, można go jeszcze polać oliwą rozrobioną z łyżeczką musztardy.

51. **Befsztyk po hambursku.** Wziąć kawałek oczyszczonej z żył i tłuszczu polędwicy i pokrajać na 2 befsztyki na grubość dwóch centymetrów, posmarować oliwą i posolić. Natychmiast rozpalić masło, wrzucić pokrajaną w plasterki cebulkę, a gdy się zacznie rumienić ściągnąć cebulę na bok, a kłaść befsztyki i rumienić po obu stronach. Równocześnie położyć obok łyżkę duszonych w maśle grzybów, po drugiej stronie kilka kartofli ugotowanych, a po przeciwległych końcach wpuścić ostrożnie po jednem jajku. Gdy się białko zetnie, polać wszystko rozpuszczonym bulionem i podać na stół razem z patelnią, która powinna być bez rączki. Całe to smażenie i przygotowanie powinno być szybko wykonane, aby mięso wewnątrz pozostało różowe i soczyste. Jestto bardzo smaczne podanie befsztyku dla dwóch osób; na więcej osób nie da się wszystko jednocześnie usmażyć.

52. **Befsztyk po francusku.** Kawałek oczyszczonej z łoju i wyżyłowanej polędwicy pokrajać w kawałki grubości $1\frac{1}{2}$ palca, zmaczać je w oliwie, złożyć jeden na drugim na talerzu, niech tak parę godzin poleżą. Potem posolić, a ułożywszy na ruszcie, piec przy silnym ogniu przez 10 minut, przesuwając je parę razy. Gdy gotowe, na półmisku dać na każden kawałek

masła szczypiórkowego (patrz w spisie sosów) i ubrać drobnym chrzanem.

53. **Befsztyki z masłem sardelowem.** Przygotować i usmażyć befsztyki po angielsku patrz wyżej), a na półmisku ułożyć na każdym po kawałeczku masła sardelowego (patrz na końcu sosów).

54. **Roastbeef po angielsku.** Kawałek większy lub mniejszy roastbeefu odjąć od spodnich kości żebrowych, zdjąć z wierzchu skórę, chyba, że jest bardzo tłusta, to można odkroić tylko grubszą żyłowatą część od góry, a dolną pozostawić przy mięsie. Zbić mocno pałką, posmarować oliwą, obłożyć cebulą i jarzynami, i pozostawić na lodzie na cały dzień lub przynajmniej na parę godzin, aby skruszał. Nigdy jednak roastbeef pieczony tego samego dnia nie będzie tak miękki i smaczny. Posolić go w ostatniej chwili, aby nie stwardniał, oprószyć mąką, i obrumieniwszy z wszystkich stron przy silnym ogniu na mocno zrumienionem maśle, wstawić do gorącego pieca na 10—15 minut. W środku powinien być zupełnie różowy, bo inaczej będzie twardy. Potranżerować go jaknajcieniej, ułożyć na półmisku, oblać własnym sosem i ugarnirować różnemi jarzynkami. Roastbeef taki jest też doskonały na zimno do sosów ostrych tatarskiego lub musztardowego (patrz sosy).

55. **Roastbeef duszony.** Kawałek roastbeefu przygotować jak powyżej, obrumienić tak samo na rozpalonem maśle, a potem ułożywszy do rądla, podlać trochę rosołem lub bulionem i kieliszkiem madery, albo szklanką czerwonego wina i dusić pod przykryciem 2 godziny lub dłużej, aż będzie zupełnie miękki. Przed wydaniem oprószyć lekko mąką, a gdy się sos zaciągnie, potranżerować w cienkie plastry i ugarnirować na półmisku różnemi jarzynkami.

56. **Rumsztyk (Rumsteak).** Rumsztyk robi się z mięsa roastbeefowego. Ukroić z roastbeefu plaster mięsa, gruby na dobry palec, odkroić z kości i skóry, rozbić dobrze pałką, a przed samem smażeniem posolić, lekko mąką obsypać i smażyć tak samo jak befsztyk na mocno rozpalonem maśle, aby się prędko z wierzchu zrumienił, a w środku pozostał soczysty i krwawy. Rumsteak musi być podany po angielsku, gdyż zanadto wysmażony będzie twardy. Na wierzchu można położyć plasterek cytryny, a na nim kawałeczek masła sardelowego lub szczypiórkowego i garnirunek z jarzyn naokoło; albo wyborny jest z kartofelkami przysmażonemi lub „pommes frites“ i z sosem „Bearnaise“, „Bordelaise“ (patrz sosy) lub tylko skropiony „Worchester“ sosem.

57. **„Entre-côte“ czyli kotlet wolowy.** Entre-côte jest dobry tylko z grubego tłustego wołu. Odciąć wiele się chce kotletów od przodu z kostką na 2 ctm. grubych, (zwykle tylko kilka pierwszych z kraju jest ładnych, nie dzielących się), rozbić pałką, a przed samem smażeniem obsypać lekko mąką i smażyć na bardzo rozpalonem maśle, aby się szybko z wierzchu obrumieniły, a wewnątrz pozostały soczyste i krwawe. Kostki zawinąć w papiloty z fryzowanego papieru, a na wierzchu położyć plasterek cytryny, a na nim kawałek masła sardelowego lub szczypiórkowego, albo polać sosem „Bearnaise“ lub „Bordelaise“ i obłożyć naokoło kartofelkami w dowolnej formie.

58. **Rozbratel z cebulą.** Rozbratle robią się z mięsa kotletowego od przodu. Pokrajać kotlety po ¼ klgr. wagi, rozbić je cienko, odciąć kości, pozostawiając tylko małą kostkę u góry, a przed smażeniem posolić. Na rozpalone mocno masło kłaść rozbratle jeden koło drugiego, a na boku patelni wrzucić pół cebuli cienko poszatkowanej. Gdy się rozbratle zrumienią, wyjąć je, nie smażąc dłużej nad 5—6 minut, aby były soczyste; cebulę kto woli dobrze zrumienioną, jeszcze trochę podsmażyć, ułożyć ją na rozbratlach, a z boku ugarnirować przysmażanemi kartoflami lub jarzynami i grzybkami duszonemi. Osobno można podać ogórki kiszone.

59. **Rozbratle duszone.** Pół funtowe rozbratle wyżyłować, rozbić pałką, trochę opieprzyć, posolić i obsypać mąką. Całą cebulę, wprzód sparzoną pokrajać cienko, rozpalić łyżkę masła w kamiennej rynce, ułożyć w niej rozbratle, przesypując pokrajaną cebulą i dusić na wolnym ogniu, aż się dobrze zrumienią. Potem obsypać jeszcze mąką, podlać rosołem, a kto chce, aby były smaczniejsze, można dodać pół szklanki czerwonego wina, pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego i dusić jeszcze tak długo, aż rozbratle będą zupełnie miękkie. Potem ułożyć na półmisku, polać sosem i podać z kartoflami, albo z jaką inną jarzyną.

60. **Rozbratle duszone z sardelami.** Tak samo przyrządzają się jak poprzednie, dodać tylko do duszenia, (licząc po

jednemu na rozbratel) a wymoczone, obrane z ości i drobno usiekane sardele. Na kwadrans przed wydaniem zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, niech się w niej jeszcze podduszą, potem ułożyć na półmisku polać przecedzonym sosem, a osobno podać kartofle, kluski lub jaką kaszę.

61. **Rozbratle chłopskie po bawarsku.** Są wyborne na skromny codzienny obiad. Nauczyłam się ich w Wiedniu. Pokrajać z jednego kilograma kotletów wołowych sześć rozbratli, rozbić bardzo cienko, posolić, nałożyć w środek surowych kartofli pokrajanych w drobną kostkę lub talarki i wymieszanych z usiekanemi okrawkami z szynki (na 6 rozbratli trzeba wziąć 15 dkgr. okrawków). Zwinąć rozbratle, obwiązać bawełną, włożyć do rynki, w której wprzód zasmażyć łyżkę masła z drobno poszatkowaną cebulą, na spód dać dużo pokrajanej cienko włoszczyzny, trochę korzeni i dusić wolno dwie godziny podlewając rosołem. Gdy się rozbratle obrumienią, wyjąć je, odrzucić bawełnę, sos z jarzynami przefasować przez sito, wlać do niego kilka łyżek kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki, włożyć rozbratle napowrót do rynki, zalać tym sosem, a poddusiwszy jeszcze z 10 minut wydać na stół. Osobno podać kluski kładzione, knedle lub kartofle przysmażone.

62. **Rozbratle zapiekane z pieca.** Usmażyć rozbratle jak wyżej (patrz rozbratle z cebulą), ułożyć na półmisku, polać sosem beszamelowym (patrz sosy), do którego można dodać kto lubi siekanego szczypiórku, obłożyć kartoflami, posypać parmezanem, polać masłem z bułeczką i wstawić na 15 minut do gorącego pieca.

63. **Rozbratle duszone z pieczarkami.** Rozbić i posolić pokrajane rozbratle, ułożyć je do rądla, przekładając plasterkami słoniny posypać siekaną cebulą i pokrajanemi pieczarkami, dodać pół łyżki masła i dusić na wolnym ogniu aż się zrumienią, podlewając po trochę rosołem. Gdy sos nabierze koloru, wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany podprawionej pół łyżeczką mąki, niech się jeszcze wysadzi, a jeśli za gęsty dodać trochę rosołu; ułożyć rozbratle na półmisku, przykryć z wierzchu pieczarkami i słoniną, w której się dusiły i polać sosem. Podać do nich kartofle, kluski kładzione lub knedle.

64. **Zrazy polskie zawijane.** 1½ kilo pieczeni zrazowej lub pierwszej krzyżowej (biodrowej) pokrajać na podłużne kawałki, wyżyłować, rozbić na cienkie plastry, posolić, popieprzyć i posmarować następującym farszem: Upiec jedną cebulę, utrzeć ją na tarku lub posiekać bardzo drobno, wymięszać z łyżką masła i dwoma łyżkami tartej bułki, potem zrazy zwinąć, ułożyć ciasno w rądlu na rozpalonem maśle, obrumienić naokoło i podlewając po trochu rosołem dusić na wolnym ogniu. Na pół godziny przed wydaniem obsypać mąką, zalać tyle rosołu, aby było dość sosu, wysadzić go i podać zrazy z kaszą hreczaną prażoną lub kaszą jęczmienną. Zrazy nie powinny się dusić dłużej jak 1½ godziny.

65. **Zrazy bite z kaszą.** Z pieczeni zrazowej lub z pierwszej krzyżowej pokrajać kwadratowe kawałki wielkości dłoni, wyżyłować je, rozbić cienko, urobić okrągłe befsztyki, posolić, popieprzyć i obsypawszy mąką obrumienić na rozpalonem maśle. Potem ułożyć je w rynce, dodać pół cebuli drobno pokrajanej, parę grzybków suchych i skrapiając po trochu zimną wodą lub rosołem dusić przez 1½ godziny na wolnym ogniu. Jeśli sos jest za rzadki, posypać jeszcze trochę mąką, uważając aby było dużo sosu. Osobno wygotować na sypko kaszę hreczaną, drobną krakowską lub jęczmienną, okrasić ją słoniną i podać do zrazów.

66. **Zrazy na parze.** 1½ kilo pierwszej krzyżowej (biodrówki) lub środkowej zrazowej, pokrajać w plastry, zbić mocno, posolić i opieprzyć. Kawałek młodej słoniny pokrajać cienko, wyłożyć nią spód rynki glinianej, potem kłaść zrazy przesypując drobno usiekaną cebulą i mąką i przekładając plasterkami cytryny bez skórki i bez pestek. Dodać łyżkę masła, zalać szklanką zwykłego piwa i pół szklanką wody, przykryć szczelnie rynkę, zalepić brzegi ciastem i wstawić do pieca na 1½ godziny. Podać można do tych zrazów kartofelki przysmażane, lub kaszę.

67. **Zrazy siekane.** Kilo mięsa zrazówki, lub białej pieczeni, (skrzydła) przepuścić dwa razy przez maszynkę z dwiema umoczonemi i wyciśniętemi bułkami, (można dodać trochę słoniny lub szpiku, a będą zrazy smaczniejsze). Wbić jedno całe jajo, dać trochę pieprzu, soli, pół cebuli usiekanej i usmażonej na maśle, wymięszać wszystko razem, zrobić okrągłe podłużne zrazy, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonem maśle; potem ułożyć w rynce, poprószyć jeszcze mąką, skrapiać roso-

łem lub smakiem z grzybków i dusić na wolnym ogniu przez godzinę.

68. **Zrazy z grzybami i ze śmietaną.** Zrobić zrazy i obrumienić jak zrazy bite (patrz wyżej). Osobno ugotować trochę suchych grzybów, pokrajać je w paseczki i przełożywszy niemi zrazy w rynce, dusić na wolnym ogniu podlewając smakiem z grzybów. Po pół godzinie duszenia, wrzucić do zrazów sporo kartofli pokrajanych w talarki i sparzonych ukropem, niech się tak razem duszą, a gdy są już prawie miękkie, wlać ćwierć litra śmietany kwaśnej rozbitej z pół łyżeczką mąki, zagotować razem przez 5 minut i wydać. Zrazy takie podają się na stół razem z rynką, można je robić w niklowej lub kamiennej rynce i wtedy należy obwiązać takową białą serwetą.

69. **Zrazy z kapustą.** Zrobić zrazy jak zwyczajne bite z mięsa zrazowego lub pierwszej krzyżowej, obrumienić z cebulą na maśle, potem ułożyć w rynce jeden obok drugiego, na każden nałożyć grubą warstwę kiszonej ugotowanej i zaprawionej kapusty, na kapustę dać kawałek wędzonki gotowanej, podlać rosołem lub bulionem i nie ruszając dusić tak na ruszcie w piecu pod przykryciem przez godzinę.

70. **Zrazy na prędce.** Kto chce mieć na poczekaniu zrazy w 15 minut, podaję tu sposób. Porobić małe okrągłe zraziki z pierwszej krzyżowej, zbić mocno, posolić i popieprzyć. W kamiennej rynce zasmażyć na mocno rumiany kolor łyżkę masła z utartą odparzoną cebulą, ułożyć zrazy obsypane mąką i mieszać je ciągle trzymając na silnym ogniu, aby się nie przypaliły. Gdy się zrumienią zatrzepać jeszcze mąką, podlać bulionem lub rosołem, zagotować raz i wydać. Smażyć nie powinny się dłużej nad 10 minut, bo stwardnieją.

71. **Zrazy duszone na winie.** Kawałek polędwicy lub pierwszej krzyżowej pokrajać w kawałki, rozbić pałką od mięsa, opieprzyć, posolić i obsmażyć szybko z obu stron na rozpalonem maśle, potem ułożyć je w rynce, na to samo masło wrzucić cienko pokrajaną cebulę, a gdy się zacznie rumienić, wsypać pół łyżki mąki, rozprowadzić pół szklanką czerwonego wina i pół szklanką rozpuszczonego bulionu i polać tym sosem zrazy. Niech się 5 minut duszą nie dłużej, bo będą twarde, podać do nich kartofle przysmażane lub „pommes frites".

72. **Zrazy po holendersku.** Pokrajać kawałek polędwicy lub pierwszej krzyżowej (befsztykowej) na podłużne plastry, rozbić je dobrze pałką i posmarować następującym farszem: 4 sardele licząc na 1 funt mięsa, wymoczyć, obrać z ości, usiekać i przetrzeć przez sito. Utrzeć łyżkę masła lub kawałek szpiku z jedną namoczoną w mleku bułką i z sardelami. Potem zwinąć ciasno zrazy, obrumienić na rozpalonem maśle, złożyć do rynki, skroić drobno jedną cebulę, zalać rosołem i dusić, aż będą miękkie. Przed wydaniem wsypać do sosu trochę usiekanej skórki cytrynowej, zielonej pietruszki, wcisnąć soku z cytryny, wlać kilka łyżek śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, trochę przyprawy Maggiego i sosu Cabul i podać z kartofelkami. Zrazy te są bardzo ostre i smaczne.

73. **Zrazy zwijane „à la Radecki".** Porobić zrazy podłużne z polędwicy lub z pierwszej krzyżowej, posolić, popieprzyć i nasmarować następującym farszem: Posiekać drobno kilkanaście pieczarek i dwie duże cebule, udusić je na maśle, dodać garść siekanego kopru i 2 łyżki tartej bułki. Potem posmarować zrazy, zwinąć mocno, związać nitkami, które przy wydaniu odrzucić, obrumienić je na rozpalonem maśle, ułożyć w rynce, podsypać trochę mąką, wkroić jeszcze kilka pieczarek, zalać bulionem i kieliszkiem madery lub szklanką czerwonego wina i dusić na wolnym ogniu aż będą miękkie.

74. **Zrazy „à la Nelson".** Dobroć tych zrazów zależy na tem, aby były soczyste i miękkie, a w środku krwawe. Dlatego trzeba je robić tylko z polędwicy, dusić bardzo krótko i najpierw sos przygotować. Zasmażyć łyżkę masła z drobno poszatkowaną cebulą, gdy się zacznie rumienić wsypać dobre pół łyżki masła, rozprowadzić rosołem, wrzucić kilka pieczarek pokrajanych w cząstki, a wprzód ugotowanych, wlać smak z pod pieczarek i kieliszek madery. Osobno ugotować parę kartofli i pokrajać w podłużne cząstki. Kawałek polędwicy pokrajać w plastry, rozbić lekko, posolić, popieprzyć i obsmażyć szybko na silnie zrumienionem maśle. Ułożyć zrazy w rynce kamiennej lub niklowej, na każden dać parę kawałków kartofli, zalać przygotowanym sosem, zagotować raz jeden na silnym ogniu i podać na stół z rynką.

75. **Zrazy „à la Strogonow".** Przygotować sos ostry, „à la Strogonow", (patrz przepisy sosów), zrobić i obrumienić takie same zrazy z polędwicy jak „à la Nelson", zalać tym sosem,

zagotować raz i wydać z rynką na stół. Osobno można podać kartofle.

76. **Zrazy po angielsku.** Kilo zrazowej pieczeni lub pierwszej krzyżowej (biodrowej) pokrajać w cienkie plastry, zbić mocno, posolić i opieprzyć. Zrobić farsz z czterech cebul utartych na tarku, 4 łyżek tartej bułki, garść siekanego kopru, łyżkę surowego masła i ćwierć łyżeczki pieprzu. Spód rądla wyłożyć cienkiemi plasterkami słoniny, potem kłaść zrazy, smarować je farszem i tak układać, aż wszystkie wyjdą. Zalać to wszystko szklanką wina białego, dodać łyżkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego, przykryć szczelnie i postawić odrazu na silnym ogniu, póki się nie zagotują. Potem dusić na słabszym ogniu nie odkrywając wcale. Dopiero po $1^1/_2$ godzinie zajrzeć, czy są miękkie, a jeśli się sos zanadto wysadził, podlać trochę rosołem.

77. **Zrazy po francusku.** Najpierw przygotować następujący sos: Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić bulionem i smakiem z pieczarek, które pokrajać i wrzucić do sosu wraz z kawałkiem szynki lub wędzonki ugotowanej i pokrajanej w kostkę; wlać łyżeczkę przyprawy Maggiego, niech się sos wysadzi. Osobno przygotować podłużne grzaneczki, obsmażyć na maśle i wysuszyć w piecu. Kawałek polędwicy pokrajać w plastry, rozbić mocno, posolić i zrumieniwszy szybko na silnym ogniu, poukładać na półmisku na przemian ukośnie jeden zraz i jedną grzankę i polać przygotowanym sosem.

78. **Zrazy polowe Napoleona I.** Znalazłam pod tym tytułem przepis w zbiorach kuchennych mojej babki z r. 1822-go, więc go podaję, tymbardziej, że wypróbowałam go i zrazy tak robione są bardzo smaczne, a nie drogie i bez nadzwyczajnych przypraw. Zrobić okrągłe zrazy z dwóch funtów pieczeni zrazowej, lub z pierwszej krzyżowej, zbić, posolić, opieprzyć i obsypać mąką. Osobno naszatkować dużo jarzyn, marchew, pietruszkę, kawałek selera, kalarepy i 2 mniejsze lub jedną większą cebulę. Dać na spód rądla łyżkę masła i warstwę jarzyn, potem zrazy i tak układać warstwami aż wszystkie wyjdą. Zalać szklanką białego wina, przykryć rądel szczelnie, oblepić brzegi ciastem, a wstawiwszy w drugi większy rądel z wodą, gotować na parze $2^1/_2$ godzin, nie zaglądając do nich wcale.

Jeśli nie ma wina w domu można zalać smakiem grzybowym a są też wyborne.

79. **Zrazy zawijane z ryżem.** Sparzyć $^1/_4$ ft. ryżu i zalawszy rosołem dodać łyżkę masła, dwie łyżki marmelady pomidorowej, pół łyżeczki papryki, trochę soli i wypiec go w piecu pod przykryciem w kamiennej rynce. Z pieczeni zrazowej lub pierwszej krzyżowej (befsztykowej) pokrajać cienkie podłużne zrazy, rozbić mocno, posolić i popieprzyć. Nałożyć w środek farszu z ryżu, zwinąć, obwiązać bawełną i otarzawszy w mące, obsmażyć na rozpalonem maśle. Potem ułożyć zrazy w rynce jeden obok drugiego i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, aż będą miękkie, często skrapiać zimną wodą. W końcu obsypać mąką, zalać rosołem, a kto chce, może jeszcze dodać kilka łyżek śmietany; są wtedy o wiele lepsze. Wydając, nitki odrzucić.

80. **Bitki w śmietanie.** Wziąść 1 kilo białej pieczeni (skrzydła), lub pierwszej krzyżowej (biodrowej), przepuścić dwa razy przez maszynkę z dwoma wymoczonemi i wyciśniętemi bułkami, dodać pół cebuli utartej i zasmażonej na maśle, 1 jajo, trochę pieprzu i soli, wymięszać dobrze razem, robić okrągłe kulki lub okrągłe grube befsztyki, otarzać w mące, obsmażyć w rumianem maśle, a ułożywszy w rynce zalać pół na pół rosołem i śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki, dusić przez pół godziny na wolnym ogniu.

81. **Bitki królewieckie.** Porobić bitki jak poprzednio, obsmażyć na rumiano, dać je na środek okrągłego półmiska, obłożyć kartoflami, zalać kwaśną śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki i łyżeczką kaparów, obsypać z wierzchu parmezanem i wypiec w piecu przez pół godziny.

82. **Bitki ze śledziem lub sardelami.** Wymoczyć śledzie przez 24 godzin zmieniając często wodę. Ściągnąć z nich skórę i obrać z ości, lub zamiast śledzi wziąć cztery sardele, wymoczyć, obrać z ości, pokrajać w kawałki i przepuścić przez maszynkę z dwoma funtami białej pieczeni, (skrzydła) lub innego mięsa: dodać pół cebuli zasmażonej na maśle, trochę pieprzu, soli, dwie bułki namoczone w mleku i odciśnięte i jedno całe jajo. Wyrobić wszystko razem i uformować okrągłe kulki, otarzać w mące, obrumienić na rozpalonem maśle, a włożywszy do rądla, zalać pół na pół rosołem i kwaśną śmietaną rozbitą

z pół łyżeczką mąki, wsypać trochę utartej na tarku skórki pomarańczowej, garść kaparów i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny.

83. **Kotlety wołowe siekane.** Wziąć kilo białej pieczeni (skrzydła) lub pieczeni zrazowej, przepuścić dwa razy przez maszynkę z dwiema wymoczonemi i wyciśniętemi bułkami, jedno całe jajo, posolić, (kto lubi może dodać trochę tartej cebuli zasmażonej z masłem) wyrobić doskonale mięso, podzielić na równe części, i obtarzawszy w tartej bułce urabiać podłużne niezbyt długie kotlety. Powinno się je robić przed samem smażeniem, bo jeśli leżą dłużej wyrobione z solą, są niedobre i twarde. Smażyć na wolnym ogniu, na niezbyt silnie zrumienionem maśle, aby się wierzchnia skóra nie przypiekła, a w środku aby były wysmażone i pulchne. Do takich kotletów można podawać najrozmaitsze sosy, szczególnie ostre, wedle upodobania. Wyborne są ze sosem mózgowym (patrz sosy), lub z jarzynkami jak: z groszkiem, kalarepką, marchewką itd.

84. **Kotlety wołowe zapiekane z pieca.** Zrobione i usmażone kotlety, jak poprzednie, układać na półmisku bokiem jeden na drugim przekładając je warstwą ugotowanego ryżu. Posypać je grubo tartym parmezanem i zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany. Wstawić do gorącego pieca na ruszcie na 20 minut, aby się z wierzchu na rumiano zapiekły.

85. **Kotlety zapiekane z makaronem i parmezanem.** Tak samo jak poprzednie można kotlety zapiekać z gotowanym włoskim makaronem, połamanym na krótkie kawałki; gdy miękki odcedzić, przelać zimną wodą, włożyć do rynki pół łyżki masła, wlać trzy łyżki kwaśnej śmietany, dwie łyżki tartego parmezanu, wymięszać razem i kłaść kupkami na smażone kotlety, które ułożyć jeden obok drugiego na okrągłym półmisku, polać każdy masłem ze zrumienioną bułeczką i wstawić na 10 minut do gorącego pieca. Osobno podać sos biały pieczarkowy (patrz sosy).

86. **Klops czyli fałszywy zając.** Kilo mięsa zrazówki, lub białej pieczni (skrzydła) i kawałek tłustej wieprzowiny od karku, przepuścić przez maszynkę z dwoma namoczonemi i wyciśniętemi bułkami. Zasmażyć pół tartej cebuli z masłem, dodać do mięsa, wsypać trochę pieprzu, soli, dwa całe jaja i wyrobić doskonale, gdyż od tego zależy, aby się mięso ściśle

trzymało. Osobno ugotować dwa lub trzy jaja na twardo, kawałek słoniny i pokrajać słoninę w paski, a jaja w cząstki. Rozpłaszczyć mięso na stolnicy, ułożyć na nim słoninę i jaja naprzemian, zwinąć następnie w długi i szeroki wałek, urobić w mące i obsmażyć naokoło na rozpalonem maśle. Potem wstawić do pieca, podlać smakiem z grzybków, piec przez godzinę, a wkońcu wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany ubitej z pół łyżeczką mąki. Podając pokrajać w plastry i obłożyć kartoflami przysmażanemi.

87. **Ozór po polsku w szarym sosie.** Ugotować ozór wołowy z jarzynami, cebulą i korzeniami. Gdy już miękki i skóra wierzchnia łatwo odchodzi, ściągnąć ją, pokrajać ozór w ukośne plastry, włożyć napowrót do rynki, zalać przygotowanym sosem szarym z migdałami i rodzynkami (patrz sosy) i poddusić jeszcze z kwadrans. Potem wydać na długim półmisku i obłożyć go makaronem włoskim lub kartoflami. Rosół, w którym się gotował można w części użyć na zrobienie sosu, a w części na zupę.

88. **Ozór smażony.** Ugotować ozór wołowy jak poprzedni, ściągnąć z niego skórę, a gdy wyziębnie pokrajać go w ukośne plastry, umaczać w jajku, obsypać tartą bułką i smażyć na rozpalonem maśle aż się ładnie zrumieni. Do takiego ozora można podać sos ostry gorący lub zimny wedle upodobania i rozmaite jarzyny.

89. **Ozór w ostrym sosie.** Ugotować do miękkości ozór, obciągnąć ze skóry, pokrajać w ukośne plastry, zalać przygotowanym wprzód sosem ostrym „à la Diable“ (patrz sosy) i poddusiwszy jeszcze w sosie z kwadrans wydać na stół.

90. **Ozór szpikowany w potrawie.** Ugotować ozór jak zwykle z jarzynami, cebulą i korzeniami, a choć jeszcze nie jest zupełnie miękki, gdy się tylko da skóra obciągnąć, zdjąć takową, ozór naszpikować bardzo gęsto słoniną, włożyć do rądla, na spód dać dużo włoszczyzny pokrajanej w kostkę, kawałek obgotowanej wędzonki również w kostkę pokrajanej, trochę pieprzu, parę listków bobkowych, zalać mocnym bulionem i szklanką białego wina i dusić pod przykryciem, aż jarzyna i ozór będą zupełnie miękkie. Potem pokrajać ozór w ukośne plastry i polać tym samym sosem wyjąwszy z niego bobkowe liście. Jeśli za rzadki, można zrobić trochę zaprażki i rozprowadziwszy rosołem wlać do sosu.

91. **Ozór w papilotach.** Świeży ozór wołowy zalać wrzącą wodą, posolić, dodać jarzyn i gotować przykryty do miękkości, obrać ze skóry i pokrajać w plastry niezbyt ukośne. Zrobić sos rumiany gęsty, dodać do niego szklankę białego wina, osobno ugotować szampiony i pokrajać w plasterki. Z dużych pół arkuszy papieru wyciąć duże serca złożywszy je na ukos, posmarować je masłem, rozłożyć na stole, na jedną połowę położyć cieniutki plasterek słoninki wędzonej, na nią łyżkę sosu, na sos plaster ozora, na ozór znowu sosu i parę plasterków szampionów; drugą połowę papieru przykryć i od góry brzegi zawinąć ku dołowi sam koniec podźwignąć, a wten sposób zamknie się zupełnie; poukładać tak wszystkie na blasze posmarowanej masłem, na wydaniu wstawić do gorącego pieca na 5 minut, aż się papier lekko przyrumieni i podać.

92. **Ozór peklowany z chrzanem.** Ozory marynują się tak samo jak pekefleisch (patrz poniżej), a trzymając je w niezbyt chłodnem miejscu, w zimie są już gotowe do użycia w 8 do 10 dni. Jeśli się robi większy zapas ozorów, trzeba je uwędzić. Wtedy można je przechowywać i parę miesięcy, a niektórzy wolą nawet wędzone ozory; tylko przed gotowaniem trzeba je namoczyć w zimnej wodzie przez 12 godzin. Na świeżo gotując, obmyć taki peklowany ozór w kilku wodach, oskrobać nożem i gotować z jarzynami i cebulą tak długo, aż będzie zupełnie miękki, potem zdjąć z niego skórę, pokrajać szybko w plastry, aby był gorący, obłożyć na półmisku kartofelkami, purée z grochu, lub groszkiem zielonym a w sosyerce podać tarty chrzan z octem.

93. **Ozór peklowany pieczony w piecu.** Ugotować marynowany ozór z jarzynami i cebulą, gdy już prawie miękki, obciągnąć z niego skórę i pozostawić niech wyziębnie. Potem naszpikować go gęsto w trzy rzędy słoniną, położyć na brytwannie i piec w piecu dodawszy trzy łyżki rosołu i kilka łyżek kwaśnej śmietany, któremi często ozór polewać. Gdy się słonina na wierzchu zaczyna rumienić, posypać go mąką i oblewać sosem, a gdy się sos zaciągnie pokrajać go w plastry, obłożyć krokietami z kartofli i oblać sosem, w którym się piekł.

94. **Pekefleisch.** Na pekefleisch najlepsze jest mięso krzyżowe od góry, lub pieczeń brzeżna oblana z trzech stron tłuszczem. Wogóle mięso powinno być tłuste i soczyste, bo z twardego będzie pekefleisch twardy i łykowaty. Zwykle marynuje się większą ilość mięsa na pekefleisch, gdyż w większym kawałku jest smaczniejszy, a w czasie chłodnym, od jesieni do wiosny daje się bardzo długo przechowywać. Na 5 kg. mięsa wziąć 1 dkgr. tłuczonej saletry, 4 dkgr. soli, 2 dkgr. cukru miałkiego, kolendry przetłuczonej 1 łyżeczkę, 6 do 8 gwoździków, garść pieprzu białego i angielskiego, a kto lubi, łyżeczkę tłuczonego jałowca. Wymięszać wszystko dobrze razem i wcierać w przygotowane mięso tak długo, aż wszystka sól wejdzie. Potem ułożyć mięso szczelnie w kamiennej misce lub drewnianem dębowem naczyniu, przykryć denkiem drewnianem, przyłożyć ciężkim kamieniem i postawić w kuchni, niech tak stoi 24 godzin, aż mięso wypuści sok czyli ropę z siebie. Potem można je trzymać w spiżarni lub w pokoju, w którym się nie pali, przekładać mięso co dwa dni i oblewać ropą, a gdyby jej było zamało, rozpuścić na 1 litr przegotowanej wody łyżeczką soli, łyżeczkę saletry i zalać nią mięso. Po dwóch tygodniach o ile nie jest bardzo gruby kawałek, już jest zamarynowany i można go użyć. W ten sam sposób można razem z pekefleischem marynować i ozory, licząc tą samą proporcyę soli, saletry i korzeni w stosunku do wagi. Ozory za 10 dni są już do użycia. Pekefleisch można w miarę potrzeby krajać i po kawałku obmywszy wprzód, gotować z jarzynami i cebulą, jak mięso na rosół, wkładając jednak odrazu do gotującej się wody, aby tkanki się ścięły a sok w środku pozostał. Gotować tak długo, aż mięso będzie miękkie. Potem pokrajać je w plastry, na półmisku obłożyć kartoflami i osobno podać chrzan z octem, ocet i oliwę, lub sos zimowy musztardowy lub szczypiórkowy (patrz zimne sosy).

95. **Podgardle smażone.** Często nie można kupić czystych ozorów, bo rzeźnicy sprzedają je z podgarlem, które niedoświadczone gospodynie wyrzucają, nie wiedząc, że można z nich przyrządzić wcale smaczną potrawę. Takie podgardle, odcięte od ozora wypłukać w kilku wodach, sparzyć ukropem, a potem nastawić je jak zwykle na rosół, na którym można zrobić zupę. Podgarle trzeba gotować bardzo długo, aby było zupełnie miękkie, potem wyjąć, wystudzić i pokrajać na cienkie plastry, które obmaczać w rozbitem jajku, opanierować tartą bułką i smażyć na maśle, aż się ładnie obrumienią, ułożyć na półmisku, obłożyć smażonemi kartoflami i albo podać suchy tarty chrzan, albo jakiś sos ostry wedle upodobania (patrz sosy).

96. **Potrawa z ogona wołowego.** Dwa ogony wołowe opłukać czysto, sparzyć wrzącą wodą i pokrajać w kawałki przy każdej chrząstce. Potem włożyć je na rozpalone masło do rądla, zrumienić, dodać dużo cebuli, włoszczyzny pokrajanej w talarki, dwa suche grzybki, trochę korzeni, zalać wodą lub rosołem i dusić tak długo, aż będą zupełnie miękkie. Poczem wyjąć ogon, jarzyny wszystkie przefasować, rozprowadzić rosołem, dodać łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego, wcisnąć cytryny do smaku, polać ogon tym sosem i wydać na stół. Kto chce podać tę potrawę na wykwintniejsze danie, powinien wlać do duszenia szklankę czerwonego wina lub kieliszek madery, a na wydaniu wsypać zielonego kopru i dwie łyżki uduszonych pieczarek i podać z krokietami z kartofli.

97. **Cynandry czyli nerki wołowe.** Wziąć trzy nerki wołowe, wypłukać w kilku wodach, pokrajać w cienkie plastry, przekroiwszy wprzód każdą nerkę wzdłuż na dwoje, posiekać jedną dużą lub dwie mniejsze cebule, posolić bardzo mało, gdyż nerki po wysadzeniu już i tak są same z siebie słone. Włożyć je do rądla, zalać wodą, aby były zakryte, gdy się zagotują zdjąć szumowiny, potem dodać łyżkę masła i cebulę i gotować pod przykryciem aż się wszystek sos wysadzi. Jeśli są jeszcze twarde, to gotować dalej, podlewając po trochu zimną wodą, a gdy miękkie obsypać dobrze mąką, niech się trochę sos zarumieni, a potem zalać wodą tyle, aby było dość sosu i wysadzić go przez kwadrans. Osobno podać jakąkolwiek kaszę okraszoną słoniną.

98 **Gulasz po węgiersku.** Na gulasz najlepsze jest mięso tłuste od przodu. Pokrajać 1 kilo mięsa w grubą kostkę, posolić, wrzucić do rądla na rozpalone masło lub słoninę, posypać pół łyżeczką papryki i zrumienić. Potem pokrajać drobno dwie lub trzy cebule, wrzucić do mięsa, skrapiać zimną wodą i dusić tak długo, aż będzie zupełnie miękkie. Nakoniec oprószyć mąką, obrumienić dobrze, bo sos powinien być brunatny, zalać rosołem lub wodą, aby go było dość dużo, poddusić jeszcze trochę i wydać z kartoflami, kluskami kładzionemi lub knedlami.

99. **Bigos z resztek pieczeni.** Wszystkie resztki mięsa i pieczeni można zużytkować na przyrządzenie bigosu, który

się da w zimnie nawet 2 tygodnie przechowywać, a im więcej się odgrzewa, tem jest smaczniejszy i stanowi wyborną potrawę, szczególniej na śniadanie. Bigos można robić i ze świeżej kapusty, ale na szybkie tylko spotrzebowanie; wtedy kapustę gotuje się na kwaśnych jabłkach i pomidorach, zalewa się kwasem z barszczu żytniego i podprawia śmietaną, ale najlepszy jest bigos na kiszonej kapuście z beczki. Taką kapustę ugotować w kamiennym garnku dodawszy trochę suchych grzybów, zaprawić ją słoniną zasmażoną z cebulą i mąką. Wszystkie resztki mięsa skrajać w kostkę, wymieszać z kapustą, dodać do smaku pieprzu, soli, troszkę cukru, łyżeczkę przyprawy Maggiego i dusić razem z pół godziny; podając obłożyć go gotowanemi kartoflami.

100. **Bigos myśliwski.** Ten sposób przyrządzania bigosu jest dość kosztowny, ale wyborny. Jestto jedna z najdawniejszych prawdziwie polskich potraw.

W powieściach z dawnych czasów często można wyczytać o tym sławnym bigosie, którego całe faski szlachta polska zabierała w podróże. Dziś jeszcze jest podstawą śniadania na każdem polowaniu; stąd nazwa myśliwski.

Taki bigos robi się zwykle w większej ilości, bo za dużo wchodzi do niego różnych gatunków mięsa, a przechowywać da się bardzo długo. Najlepiej jest przyrządzać go po jakiemś większem przyjęciu domowem; wtedy dadzą się zużytkować wszystkie resztki szynki, zwierzyny i drobiu, które znacznie smak bigosu podnoszą. Do bigosu bowiem można dawać wszystkie gatunki mięsa: pieczeń wołową, baraninę, pieczeń wieprzową, zwierzynę, drób, szynkę, kiełbasę, a im więcej gatunków mięsa, tem jest bigos wykwintniejszy. Przygotować więc wszystkie resztki jakie pozostały z przyjęcia, jeśli ich niema, to udusić każde mięso osobno z korzeniami i włoszczyzną: kawałek wieprzowiny, baraniny, łopatki z zająca lub sarny. Ugotować trzy lub cztery kilo kapusty kiszonej, wybierając aby była kwaśna, dodać do niej garść grzybów; gdy się ugotują, pokrajać je w paski, a smak dolać do kapusty. Zaprawić słoniną pokrajaną w kostkę i zasmażoną z dwiema cebulami i dwiema łyżkami mąki. Przygotowane mięso pokrajać w kostkę, również resztki szynki lub w braku tejże kawałek ugotowanej wędzonki; pół funta kiełbasy skrajać w talarki, wymieszać razem z kapustą, dodać sos w którym się mięso dusiło, pieprzu, soli i cukru do smaku, niech się tak razem dusi jeszcze przez pół godziny; wkońcu wlać szklankę made-

ry, zagotować i postawić przykryty bigos w zimnem miejscu. Potem w miarę potrzeby odgrzewać i podawać na śniadanie lub na obiad po zupie.

101. **Pierogi z mięsem.** Przygotować farsz z mięsa pozostałego z pieczeni lub gotowanego. Usiekać go drobno, wymieszać z połówką namoczonej i wyciśniętej bułki, dać trochę pieprzu i zasmażyć na maśle z usiekaną cebulą. Jeśli mięso było chude, dodać jedną lub dwie łyżki rosołu, aby nie było zbyt suche. Zrobić ciasto na pierogi i nakładając farszem, lepić pierogi jak każde inne (patrz potrawy mączne, ciasto na pierogi). Potem wrzucić je na gotującą się posoloną wodę, a gdy wypłyną, wyjąć łyżką druszlakową, polać masłem i posypać parmezanem lub podlać bulionem, albo okrasić słoniną ze skwarkami.

102. **Pierożki zapiekane z bulionem i parmezanem.** Zrobione i ugotowane jak poprzednie pierożki, włożyć do rądelka niklowego lub na półmisek, zalać rozpuszczonym gęstym bulionem, posypać grubo parmezanem, skropić po wierzchu masłem z zrumienioną bułką i wstawić na pół godziny do gorącego pieca, aby się przypiekły.

103. **Pierożki z mięsem przysmażane.** Zrobić i ugotować pierożki podanym powyżej sposobem, odcedzić dobrze, ułożyć na sicie, aby obeschły, a potem przysmażyć je na rozpalonem maśle lub słoninie, obracając, aby obie strony były zrumienione.

104. **Kołduny litewskie.** Jestto wyborna potrawa o wiele lepsza niż pierożki. Wziąć pół na pół mięsa z pieczeni baraniej i kawałek polędwicy wołowej, wyżyłować i usiekać drobno tasakiem. (Nie można mięsa na kołduny siekać na maszynce, bo cały sok się wyciśnie). Na 1 kilo wziąć ¼ kilo szpiku wołowego lub czystego łoju nerkowego. (Ze szpikiem są jednak dużo delikatniejsze), przepuścić go przez maszynkę, aby był jak masło gładki, dodać cebulę sparzoną utartą na tarku i zasmażoną na biało z masłem, trochę soli, pieprzu, łyżeczkę majeranku i całą tę masę dobrze wyrobić na miseczce, dodawszy dwie łyżki rosołu, aby była dość wolna. Potem przygotować ciasto na pierogi (patrz potrawy mączne), robić z tego mięsa pierożki jak zwykle, zalepiając mocno brzegi, aby się w gotowaniu nie otworzyły, wrzucić na wrzącą słoną wodę i gotować tak długo aż wypłyną na wierzch. Wtedy wyjmować ostrożnie łyżką druszlakową do wazy, w którą wlać pierwej litr tęgiego rosołu zagotowanego z bulionem. Podawać każdemu na głębokim talerzu, tak aby kołduny pływały w rosole. Można je przyrządzać także na sucho, polane bułeczką rumianą z masłem, ale w bulionie są smaczniejsze i tak je podają na Litwie.

105. **Kołduny litewskie „au gratin".** Są bardzo dobre, podane w ten sposób: przygotować kołduny jak poprzednie. Surowe, niegotowane obsmażyć na maśle na patelni, potem je ułożyć na półmisku, zalać kwaśną śmietaną, posypać grubo parmezanem i tartą bułką zrumienioną w maśle i wstawić na ruszt do gorącego pieca na 20 minut, aby się z wierzchu zapiekły i zrumieniły.

106. **Kołduny z grzybów i szynki.** Posiekać drobniutko po równej części ugotowanych suszonych grzybów i tłustej szynki od golonki, dodać zasmażonej cebulki na maśle, soli, pieprzu i całe jajo. Z masy tej zrobić maleńkie pierożki z cieniutko wyciągniętego ciasta jak poprzednie. Przed podaniem raz zagotować na słonej wodzie, wybierać ostrożnie łyżką druszlakową do rądelka i zalać cienkim bulionem rozpuszczonym na rosole z dodaniem masła deserowego.

107. **Flaczki po warszawsku.** Wybrać u rzeźnika białe i tłuste flaczki, oskrobać je jeszcze raz w domu, wymyć dobrze i namoczyć w zimnej wodzie. Potem nastawić w kamiennym lub białym garnku, zagotować raz, wyrzucić na miskę, znów przelać zimną wodą i oskrobać jeśli jeszcze końce mają ciemne, poczem dopiero nastawić w miękkiej wodzie lub dodać na końcu noża oczyszczonej sody. Muszą się tak gotować parę godzin pod przykryciem, aż będą zupełnie miękkie. Osobno nastawić rosół na kościach lub mięsie, które można użyć na pierożki; drobno uszatkować dużo jarzyny, t. j. marchwi, kalarepy, pietruszki, kawałek selera i jedną cebulę, a gdy flaki miękkie, pokrajać je jak można najcieniej w podłużne paseczki, zalać rosołem, wrzucić uduszone wprzód jarzyny i gotować tak długo, aż jarzyny będą zupełnie miękkie. Flaki aby były dobre muszą być tłuste, trzeba więc w rądelku rozpuścić dwie łyżki masła świeżego, dać kopiastą łyżkę mąki na trzy litry flaków, zasmażyć na biało, rozprowadzić rosołem z pod flaków i wymieszać z nimi. Na pół godziny przed podaniem, nie

wcześniej, gdy flaki stwardnieją i zciemnieją trzeba je posolić, dać trochę białego pieprzu, szczyptę gałki muszkatułowej, łyżkę imbiru, majeranku kruszonego i łyżeczkę przyprawy Maggiego. Kto chce, żeby flaki były bardzo białe, to można przed wrzuceniem jarzyn wlać do nich ćwierć litra mleka. Flaki podają się ubrane pulpetami z łoju z siekaną pietruszką (patrz dodatki do zup) i kiszką nadziewaną kaszką, która się robi w następujący sposób: kupując flaki kupić zarazem kawałek kiszki do nadziewania, którą wymyć i wymoczyć w wodzie. Kawałek łoju nerkowego posiekać drobno, zagotować z ćwierć litrem wody, osolić, opieprzyć, wsypać trochę majeranku, imbiru, jedną małą cebulę utartą na tarku i tem zaparzyć ćwierć litra kaszki krakowskiej zatartej jajkiem. Gdy kaszka stojąc na boku kuchni rozpęcznieje, trzeba ją trochę ostudzić i nadziać nią bardzo wolno kiszkę, aby w gotowaniu nie pękła. Koniec kiszki związać bawełną i ugotować na osolonej wodzie, a gdy wypłynie na wierzch ma już dosyć, trzeba ją pokrajać w ukośne plastry, a włożywszy pulpety do środka flaków, kiszką ubrać brzegi półmiska lub głębokiej salaterki. Po wierzchu posypać usiekaną zieloną pietruszką i polać zrumienioną bułeczką z masłem. Osobno na talerzykach podać tarty parmezan i imbir.

108. **Flaczki po francusku.** Oczyścić i ugotować flaczki jak poprzednio. Gdy już są prawie miękkie, pokrajać je na kawałki wielkości dłoni. Osobno uszatkować jarzyny i dwie cebule, włożyć na spód do rądla warstwę jarzyn, potem flaczki, przysypywać po trochę korzeniami, t. j. białym pieprzem, angielskim zielem, gałką muszkatułową i imbirem i tak układać warstwami, aż wszystkie wyjdą. Na wierzch włożyć łyżkę masła, zalać rosołem, aby były zakryte, dodać trochę posiekanego estragonu, dwie łyżki marmelady pomidorowej, trochę sosu Cabul i przyprawy Maggiego, wlać szklankę białego wina i dusić 2 do 3 godzin pod przykryciem; w końcu oprószyć lekko mąką, zagotować i wydać. Sos powinien być dobrze wysadzony i żółtego niezbyt brunatnego koloru.

109. **Mózgi wołowe w białym sosie.** Obrane z błon mózgi wymoczyć i obgotować w słonej wodzie z cytryną, cebulą i korzeniami. Potem pokrajać je w plastry, przygotować sos biały cytrynowy z „poulette“, (patrz sosy) włożyć do niego mózgi, zagotować raz i odstawić na bok, aby smakiem naciągły. Na półmisku obłożyć kalafiorami.

110. **Kotlety z mózgów.** Obrać z błon mózgi, wymoczyć i obgotować w słonej wodzie z cytryną, cebulą i korzeniami; odcedzić, a gdy zupełnie wystygną, pokrajać je i urobić podłużne kotlety; obsypać mąką, zmaczać w jajku, opanierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle na ładny złoty kolor. Kotlety takie można podać z groszkiem lub z jakimkolwiek ostrym sosem (patrz przepisy sosów), wedle upodobania.

111. **Mózgi wołowe w majonezie** (patrz w przepisach majonezów).

112. **Mózgi wołowe w muszelkach** (patrz w przepisach pasztecików).

113. **Frytura wołowa.** Jestto czysty wygotowany nerkowy tłuszcz wołowy, używany ogromnie we Francyi, a że kuchnia francuska uznana dziś w całym świecie za najlepszą i najwykwintniejszą, z tego wynika, że używanie frytury nie jest tak dalece szkodliwe i dla smaku i dla zdrowia i jest tylko bezpodstawnem uprzedzeniem. Uprzedzenie to stąd pochodzi, że mało kto umie przyrządzić należycie fryturę, a te których używają przeważnie po restauracyach i które w nas wstręt wzbudzają, są po prostu mieszaniną najrozmaitszych tłuszczów, jakie w kuchni z odpadków różnych zbierają i przyprawiają nimi wszelkie potrawy. Frytura tymczasem nadaje się tylko do niektórych sposobów przyrządzania potraw i tak: nie można jej używać do duszenia mięsa lub smażenia befsztyków, bo tłuszcz skrzepnie bardzo prędko na talerzu; nie można więc jej używać do żadnych potraw, które oblewać należy masłem, natomiast wyborna jest do smażenia panierowanych bułką potraw jak do wszelkiego rodzaju sznycli, krokietów, kotletów, ryb, sławnych smażonych kurcząt wiedeńskich (Backhuhn). Frytura jest tłuszczem nie do zastąpienia, tak samo do smażenia różnych legumin, ulubionych francuskich kartofli „à la lyonaise“ lub „pommes frites“. Na fryturze bowiem te potrawy najładniej się smażą i rumienią, bo się bardzo silnie rozgrzewa, a pomimo tego nie pali, oraz tłuszcz w potrawy zupełnie nie wsiąka, co ma miejsce przy maśle i smalcu. Frytura dobrze sporządzona nie pozostawia przytem żadnego odoru.

Wybierać należy świeży i zupełnie biały (nie żółty) tłuszcz tylko od nerek, namoczyć go na 24 godzin w zimnej wodzie, często takową zmieniając, potem pokrajać w drobne

kawałki, włożyć w garnek kamienny, zalać zimną wodą, aby go zakryła i gotować na wolnym ogniu, dopóki się woda zupełnie nie wygotuje. Gdy zacznie pryskać, jest to znak, że już niema wody, wtedy trzeba tłuszcz przecedzić przez gęste sitko do kamiennego naczynia i przechowywać w zimnem miejscu. Będzie to śliczna, białego koloru frytura nie różniąca się niczem od sklarowanego masła.

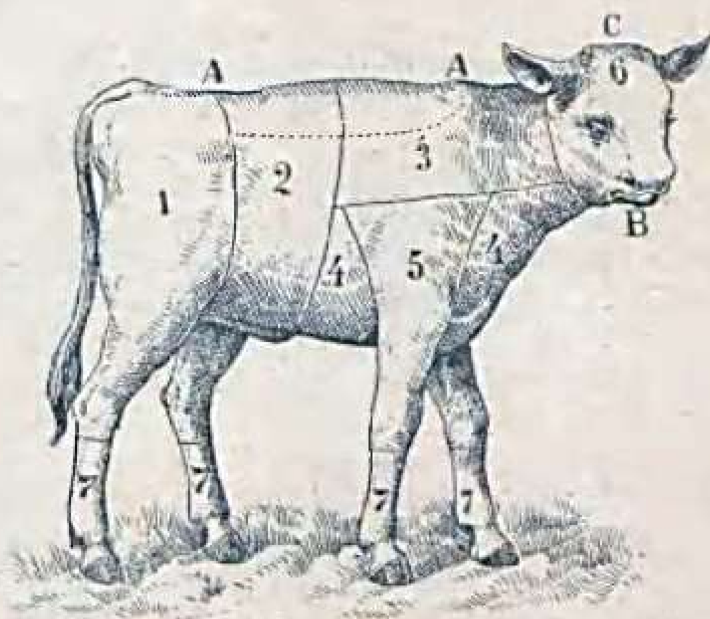
114. **Sposób przyrządzania bulionu.** W mieście nie opłaca się robić w domu bulionu, bo za drogo wypada. Wszelkie potrzebne mięsiwa trzebaby kupić za gotówkę; to też zajmują się tem tylko restauracye zużywające na ten cel wszystkie gorsze części i odpadki mięsa i drobiu. Natomiast na wsi mając własne gospodarstwo, drób i zwierzynę, każda dobra gospodyni powinna wyrabiać bulion nietylko na własny użytek, ale i na sprzedaż. Nieraz bowiem przytrafi się nieszczęśliwy wypadek, że wół lub krowa nogę złamie lub z innych powodów takowe trzeba zabić, a ponieważ tak dużej ilości mięsa nie można naraz spotrzebować, wyrobiony na sprzedaż bulion może choć w części powetować poniesioną stratę. Bulion można robić z samego mięsa wołowego z dodaniem jednej części cielęciny. najsmaczniejszy jednak i najdroższy w handlach jest mieszany z drobiu i zwierzyny. Najlepszą porą do robienia bulionu jest późna jesień, bo wtedy jest dużo zwierzyny, a przed zimą wysortowuje się drób stary, którego nie warto ziarnem chować. Wybrać 20 do 29 kilogramów mięsa wołowego od przodu, kark, kolana i inne, cały przodek cielęcy z dodaniem 6 do 8 nóżek, z 10 starych kogutów, kur, kaczek, kilka całych zajęcy lub kilka przodków sarnich, wszystko czysto oczyścić i wypłukać. Najprzód porąbać w kawałki mięso wołowe, nastawić w pobielanych kotłach i zalać zimną wodą; niech się tak gotuje przez 4 do 5 godzin. Szumowiny trzeba zbierać bardzo starannie. Potem porozdzielać równo i podokładać do kotłów cielęcinę, kury i zwierzynę i gotować ze dwie godziny, starannie szumując, a wkońcu włożyć dużo jarzyn. Na tę proporcyę mięsa po 2 klgr. marchwi, pietruszki i pół klgr. selerów. Gotować tak długo, aż wszystko mięso wygotuje się na drzazgi. Wtedy przecedzić rosół, mięso obrać z kości i jarzyn i zalawszy go raz jeszcze zimną wodą, tyle aby mięso przykryła, gotować ze dwie godziny, a potem przecedzić do pierwszego rosołu, ponalewać w garnki i postawić na noc w zimnem miejscu.

Nazajutrz zdjąć wszystką tłustość, która na wierzchu zastygła, ostrożnie przelać ustały rosół do innych naczyń, pozostawiając osad mętny na spodzie i gotować go dalej na wolnym ogniu tak długo, aż się wygotuje do połowy, poczem zlać go w jedno duże naczynie, posypać na blasze grubo popiołem i postawić na nim garnek, aby się bulion nie przypalił, gotując dotąd, póki się nie zrobi gęsty i klejowaty. Spróbować na łyżce jeśli się bulion zetnie w zimnem miejscu, to ma już dosyć. Należy go wtedy ponalewać w kwadratowe foremki, lub na głębokie talerze, a po zastygnięciu wyrzucić na deszczułkę i postawić w przewiewnem miejscu do wyschnięcia. Potem go pozawijać w woskowy papier i przechowywać w chłodnej suchej spiżarni.



ROZDZIAŁ XIII.

Cielęcina.



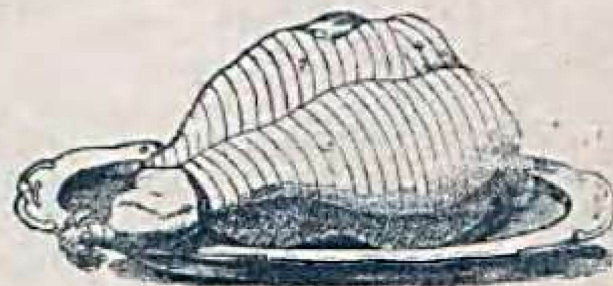
Podział mięsa cielęcego.

1. — Ćwiartka czyli dyszek na pieczeń.
2. — Forszlak czyli nerkówka z łatą do nadziewania.
3. — Górka czyli kotlety z kostkami.
4. — Mostek czyli bruścik.
5. — Łopatka na siekanie, potrawki, gulasz.
6. — Główka na potrawy.
7. — Nóżki na galaretę i potrawy.

A) — Comber wykrojony w całości.
B) — Ozorek.
C) — Móżdżek.

1. **Pieczeń cielęca z rożna.** Pieczeń cielęca czyli tak zwany dyszek wymyć dobrze w zimnej wodzie, nasolić, skropić cytryną, przez co mięso nabiera kruchości i zostawić niech poleży dwie godziny. Potem nadziać na rożeń i piec przy mocnym ogniu wolno obracając, aby się prędko zrumieniła. Polewać trzeba często masłem lub piórkiem smarować, podstawiwszy brytwannę pod pieczeń, żeby sos na nią ściekał, którym oblać cielęcinę na półmisku, a na zimno sos ten zastyga w galaretę; można nią ubrać zimne pokrajane mięso. Gdy pieczeń się obrumieni, należy ją dopiekać już przy słabszym ogniu; średnia ćwiartka cielęciny potrzebuje do zupełnego upieczenia 2—2½ godzin. Na samym końcu obsypać pieczeń mąką, albo tartą bułką, a gdy trochę obeschnie, znowu smarować masłem, aby się utworzyła na wierzchu chrupiąca skórka, potranżerować w cienkie plastry, nałożyć napowrót na kości, którą zawinąć w biały fryzowany papier i podać do niej sałatę zieloną lub zimową.

2. **Pieczeń cielęca pieczona w piecu.** Każdą ćwiartkę cielęciny, którą ma się piec w piecu, najlepiej jest wprzód sparzyć wrzącą wodą, niech w niej parę minut poleży. Przez to tkanki mięsa z wierzchu się kurczą i ścinają, a przy pieczeniu cały sok pozostaje w środku. Po sparzeniu obmyć mięso w tej



samej wodzie, posolić, nakropić cytryną, niech tak poleży 1—2 godzin. Potem włożywszy na brytwannę, posmarować na wierzchu łyżką masła i wstawić na ruszt do mocno rozpalonego pieca, polewając często masłem, aby się prędko zwierzchu zarumieniła. W niedość gorącym piecu, cielęcina z siebie sok puści, więcej się dusi niż piecze i nie będzie smaczna. Gdy już z wierzchu rumiana, można ją zdjąć z rusztu i postawić na dole, aby i z pod spodu się zrumieniła, żadnej bowiem pieczeni pieczonej w piecu nie należy przewracać, ale cały czas piec gładką stroną do góry, którą się układa na półmisku. Średnia

ćwiartka cielęciny potrzebuje dwie godziny czasu. Gdy dostatecznie rumiana, można ją dopiekać przy słabszym ogniu, zawsze jednak polewając z wierzchu, aby nie wyschła; przed wydaniem obsypać ją mąką lub tartą bułką i polać jeszcze raz masłem, podając potranżerować w cienkie plastry i ułożyć jak poprzednią na kości. Można do niej podać kartofelki w różnych formach, jarzyny, sałatę i mizeryę lub kompot.

3. **Pieczeń cielęca zapiekana z beszamelem.** Upiec ćwiartkę cielęciny jak poprzednią i przygotować sos beszamelowy (patrz sosy). Potranżerować cielęcinę w cienkie plastry, smarować każdy beszamelem, złożyć napowrót w całości na półmisku, obłożyć kartofelkami lub ugotowanym włoskim makaronem, oblać z wierzchu resztą sosu i bułeczką z masłem i wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na 20—25 minut, aby się zapiekła na rumiano.

4. **Pieczeń cielęca zakrawana z cytryną.** Tłustą białą ćwiartkę cielęciny sparzyć, posolić, skropić cytryną i upiec w piecu tak jak wyżej podałam. Trzy łyżki tartej bułki zasmażyć na maśle wcisnąć do niej sok z całej cytryny i wymieszać z garścią zielonej siekanej pietruszki, przed podaniem pieczeń ładnie potranżerować, przekładać smarując cienko farszem z bułki, złożyć napowrót w całość na kości, z wierzchu posypać suto bułką, polać sosem z pod pieczeni i wstawić jeszcze na 10 minut do pieca.

5. **Pieczeń cielęca ze śmietaną.** Ćwiartkę cielęciny opłukać, sparzyć, posolić, naszpikować gęsto słoniną i skropić cytryną; niech tak godzinę poleży. Potem upiec ją w piecu i ładnie zrumienić, a na pół gdziny przed podaniem zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżką mąki, obrumienić polewając często, potranżerować i ułożyć na kości. Osobno podać sałatę letnią lub zimową.

6. **Pieczeń cielęca na sposób sarniej.** Ładną białą ćwiartkę cielęciny natrzeć dobrze tłuczonym jałowcem i zalać wrzącym bajcem z wody z octem, korzeni, paru gwoździków i cebuli, aby była cała zakryta. Przycisnąć denkiem drewnianem i postawić na 2—3 dni w chłodnem miejscu. Przed użyciem obmyć czysto cielęcinę, posolić, naszpikować słoniną i upiec w piecu jak poprzednią, polewając na dopieczeniu kwaśną śmietaną rozbitą z mąką. (Na 1/4 litra śmietany pół łyżeczki mąki). Jeśli

ktoś chce mieć ostrzejszy smak, można dodać do pieczenia kilka łyżek bajcu, w którym cielęcina leżała.

7. **Pieczeń cielęca zawijana ze słoniną.** Bardzo smaczną jest pieczeń cielęca przyrządzona w następujący sposób: Wziąć ładną ćwiartkę cielęciny, rozkroić wzdłuż, wyjąć kości, naszpikować gęsto słoniną zewnątrz i wewnątrz, posolić, skropić cytryną, zwinąć ciasno, a związawszy sznurkiem, pozostawić w chłodzie 3—4 godzin. Potem wstawić do bardzo gorącego pieca, aby się odrazu obrumieniła i polewając masłem piec 1½—2 godzin, później na wolniejszym już ogniu. Nakoniec obsypać mąką, polać sosem, a gdy się pieczeń z wierzchu zaciągnie, potranżerować w plastry i ugarnirować jarzynami. Można ją także polać śmietaną, w której rozbić pół łyżeczki mąki.

8. **Pieczeń cielęca zawijana z sardelami.** Przyrządza się zupełnie tak samo jak poprzednia, tylko oprócz słoninki trzeba ją naszpikować także sardelami wymoczonemi w wodzie, obranemi z ości i pokrajanemi w paseczki. Przed zwinięciem pieczeń posmarować wewnątrz masłem sardelowem (patrz sosy na końcu), a z wierzchu na pieczeni zamiast zwykłego, położyć również kawałek sardelowego masła i często niem pieczeń polewać. Na dopieczeniu dodać ćwierć litra kwaśnej rozbitej z pół łyżką mąki, a jeżeli kto chce, można wrzucić garść wymoczonych kaparów. Do takiej pieczeni najlepsza jest sałata zielona lub zimowa z kartofli i selerów.

9. **Pieczeń cielęca po angielsku.** Ćwiartkę cielęciny naszpikować gęsto słoniną i ugotowanym ozorem marynowanym, pokrajanym w paski. Potem ją skropić cytryną i oliwą, obłożyć talarkami jarzyn, cebulą, bobkowemi liśćmi i korzeniami i pozostawić w zimnie do drugiego dnia. Na godzinę przed wstawieniem do pieca obrać cielęcinę z jarzyn i korzeni, posolić i upiec jak zwykle w bardzo gorącym piecu. Do tej pieczeni robi się następujący sos. Na smaku z pod pieczeni zasmażyć na rumiano łyżkę mąki, rozprowadzić bulionem, wcisnąć soku z cytryny, dodać trochę białego pieprzu, soli, łyżeczkę sosu Cabul, trochę siekanego estragonu, garść zielonej siekanej pietruszki, zagotować raz i polać nim pieczeń, lub podać osobno w sosyerce.

10. **Pieczeń cielęca po bretońsku.** Kawałek pieczeni cielęcej rozkroić, wyjąć kości ze środka, zwinąć, posolić, obłożyć

naokoło plasterkami ugotowanej wędzonki i piec w piecu w rądelku pod przykryciem 2—2½ godzin, aż się cielęcina ładnie zrumieni. Wśród pieczenia trzeba ją często polewać, własnym sosem, skrapiając rosołem, a pod koniec obsypać lekko mąką. Do takiej cielęciny podaje się fasolkę na kwaśno.

11. **Pieczeń cielęca po litewsku.** Utrzeć na tarku jedną marchew, pietruszkę, cebulę i pół selera; wymieszać z trzema łyżkami musztardy w proszku, którą można dostać w większych handlach. Wziąć ładną ćwiartkę cielęciny, zdjąć z niej wierzchnią błonę i nacierać tą masą tak długo, aż wszystka w mięso wejdzie. Potem włożyć ją do miski, przykryć i przycisnąć denkiem i postawić w piwnicy na 4 do 5 dni; w lecie najwyżej do 2 dni. Przed użyciem pieczeń nasolić, naszpikować słoniną i upiec w. gorącym piecu, dodawszy łyżkę masła i sok, który z siebie puściła przez te kilka dni. Pod koniec wlać kilka łyżek śmietany kwaśnej, posypać mąką, obrumienić i potranżerować. Naokoło półmisek ugarnirować jarzynami.

12. **Pieczeń cielęca na zimno.** W lecie gdy gorąco, cielęcina jest daleko smaczniejsza na zimno, szczególniej wieczorem na kolacyę. Upieczony wprzód kawałek pieczeni postawić w chłodzie lub w lodowni, a przed samem podaniem pokrajać cienko tak jak szynkę, ułożyć na półmisku i ugarnirować galaretką, która zastygła pod pieczenią, lub specyalnie ugotowaną z nóżek cielęcych (patrz auszpiki) i rzodkiewką, białą i różową.

13. **Pieczeń cielęca w sosie tatarskim.** W lecie, gdy mięso łatwo się psuje, a szczególniej na wsi, najlepiej jest upiec odrazu całą pieczeń cielęcą; można ją przechować i cały tydzień w zimnem miejscu, przyrządzoną w następujący sposób: Zrobić sos tatarski z żółtek na twardo (patrz sosy), pokrajać cielęcinę w plastry i smarując każdy kawałek sosem, układać w słoju. Na wierzchu zalać resztą sosu, zawiązać papierem i podawać w miarę potrzeby. Taka cielęcina po kilku dniach jest bardzo smaczną; można do niej podać sałatę z kartofli i z selerów.

14. **Pieczeń cielęca „à la reine" na zimno.** Upiec wprzód dobrze zbitą i sprażoną wrzącą wodą pieczeń cielęcą, a gdy wystygnie pokrajać całą w cienkie plastry. Ugotowaną kurę obrać z mięsa ubić w moździerzu dodać przy końcu trochę białego sosu „poulette", przetrzeć tę masę przez sito, wymieszać w rondelku z paru łyżkami tęgiego auszpiku dodawszy troszeczkę cayenny, sosu Worchester i szampionów drobniutko posiekanych. Pokrajaną cielęcinę naprzód układać na kości, smarując każdy plaster powyższą masą, na wierzchu ładnie wygładzić, polać na zimnie parę razy auszpikiem, aż się utworzy błyszcząca powłoka, podając ubrać na półmisku pokrajanym w kostkę auszpikiem, zieloną sałatkę, korniszonami etc. a w sosyerce podać sos tatarski lub remoulade.

15. **Pieczeń cielęca marynowana na zimno.** Wyjąć kości z pieczeni cielęcej i namoczyć ją w mleku postawiwszy w zimnem miejscu. Po dwóch dniach wyjąć ją z mleka, zalać przygotowanym lekkim bajcem z korzeniami i cebulą i zostawić 3—4 dni. Przed użyciem dodać do tego bajcu dużo jarzyn, posolić go i ugotować w nim cielęcinę, zwinąwszy ją ciasno i obwiązawszy szpagatem. Gdy wystygnie pokrajać w plastry, ubrać korniszonami, galaretką, jajami na twardo i podać do octu i oliwy lub z sosem tatarskim (patrz sosy).

16. **Cielęcina marynowana na inny sposób, czyli „seefisch".** Rozkroić wzdłuż ćwiartkę cielęciny, wyjąć wszystkie kości, ubić pałką i namoczyć na 24 godzin w słodkiem mleku. Po wyjęciu posolić, posmarować łyżką masła utartego z czterema obranemi z ości i usiekanemi sardelami, wycisnąć sok z jednej cytryny, zwinąć ciasno i obwiązać szpagatem. Osobno ugotować 1½ litra smaku z jarzyn, cebuli, korzeni, trochę kwiatu muszkatułowego i jałowcu, przecedzić go, a ułożywszy cielęcinę w rondlu zalać ją tym smakiem i gotować tak długo pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka, poczem pokrajać w dość grube plastry, ułożyć w słoju i zalać pozostałym rosołem, dodawszy jeszcze soku z cytryny. W zimie można trzymać taką marynatę i dwa tygodnie. W miarę potrzeby podawać z octem i oliwą lub sosem tatarskim, „Cumberland" i innemi (patrz sosy).

17. **Fałszywy łosoś z pieczeni cielęcej,** (patrz w przepisach majonezów).

18. **„Fricandeau" z pieczeni cielęcej.** Wyjąć środkową kość z ćwiartki cielęciny, naszpikować gęsto słoniną, nakropić cytryną, posolić, zwinąć ciasto, związać szpagatem i włożyć do rondla. Osobno uszatkować dużo różnych jarzyn, marchewki, pietruszki, selera, kalarepkę, fasolkę szparagową, trochę zielonego groszku. Wszystką tą jarzyną przykryć pieczeń,

dodać łyżkę masła i podlewając rosołem dusić na ogniu aż będzie rumiana i zupełnie miękka. Pod koniec obsypać mąką, a wydając potranżerować cienko i ubrać temi jarzynkami.

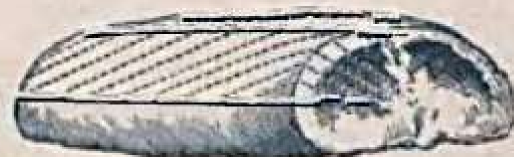
19. **„Fricandeau“ cielęce z ostrym sosem.** Przygotować tak samo ćwiartkę cielęciny jak poprzednią, rozbić na płasko pałką, naszpikować słoniną, posolić, skropić cytryną, nałożyć plasterkami szynki, zwinąć mocno, związać szpagatem i włożyć do rondla. Osobno uszatkować rozmaitych jarzyn, jak do poprzedniej jedną sparzoną i uduszoną na maśle cebulę i dusić tak długo razem, aż się mięso zrumieni i będzie zupełnie miękkie. Wtedy dodać trochę pieprzu, na koniec noża musztardy, łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, a gdy się sos zagotuje, przefasować go przez sito i polać nim potranżerowaną cielęcinę. Jeśli jest za rzadki, można podprawić go trochę mąką.

20. **Szynka z pieczeni cielęcej.** Dużą 4—5 kilową ćwiartkę cielęciny oskrobać nożem nie płucząc wcale, obciąć kolano i natrzeć dobrze dwoma łyżkami soli, zmięszanemi z 1½ dgr. saletry, łyżeczką cukru, łyżeczką kolędry, parę gwoździków i innych korzeni. Ponieważ cielęcina mało soku wypuszcza, osobno zrobić ropę z pół litra przygotowanej wody i łyżki soli. Ułożyć pieczeń ciasto w misce, zalać zimną ropą, przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić na 24 godzin w kuchni. Potem wynieść w chłodne miejsce i obracać szynkę co dwa dni. Po dwóch tygodniach jest już do użycia; wtedy należy ją opłukać w kilku wodach, oskrobać z korzeni i wytrzeć do sucha. Zrobić ciasto z litra razowej żytniej mąki, rozwałkować płasko, położyć na nią szynkę i oblepiwszy szczelnie, wstawić do bardzo gorącego pieca na 2½—3 godzin. Tak upieczoną szynkę można podawać na gorąco z puree z grochu lub z kartofelkami, albo na zimno z octem i oliwą i z innymi sosami. Wyjąwszy szynkę z pieca, trzeba ciasto odrzucić i oblać ją rosołem nagotowanym z kości cielęcych. Jeżeli nie można dostać mąki razowej, w takim razie obwinąć szynkę w papier wysmarowany masłem i piec często polewając, aby nie wyschła.

21. **Nerkówka cielęca pieczona.** Kawałek cielęciny od góry pieczeni z nerką, tak zwana górka lub forszlak, jest bardzo krucha i smaczna. Nerkówka waży zwykle od 1½ — do 2 klg. Posolić ją pół godziny wcześniej, ułożyć na brytwannie, posmarować łyżką masła i wstawiwszy na ruszt do gorącego pieca polewać często, aby się ładnie zrumieniła. Zwykle wystarcza 1½ godziny do upieczenia; za długo trzymana w piecu rozłazi się przy krajaniu. Potranżerować ją w równe kawałki wraz z nerką i podać z jarzyną, sałatą lub kompotem.

22. **Nerkówka cielęca nadziewana.** Chcąc mieć obdzielniejszą pieczeń, można nerkówkę nadziać; w tym celu oddzielić ostrożnie nożem błonę pomiędzy łatą brzuszną, a żebrami i zrobić następujący farsz: Łyżkę świeżego masła utrzeć z dwoma żółtkami, wsypać trzy łyżki tartej bułki, trochę soli, siekanej pietruszki, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać razem, nałożyć farsz w przygotowany otwór, zaszyć bawełną i upiec nerkówkę jak poprzednią na ładny rumiany kolor. Potranżerować ją na podłużne kawałki i podać z sałatą, mizeryą lub jarzyną.

23. **Comber cielęcy pieczony.** Chcąc podać comber cielęcy, trzeba go naprzód zamówić u rzeźnika, gdyż ci tylko na obstalunek odpowiednio cielę rozbierają. Podanie combra należy do wykwintnych potraw i można je umieścić przy układaniu najwystawniejszych „menu“ na pierwsze danie zamiast sztuki mięsa. Mięso z combra jest najdelikatniejsze i najsmaczniejsze, trzeba tylko uważać przy pieczeniu, aby się nie wysuszył, a prędko i ładnie zrumienił. Nie potrzeba go piec dłużej nad 1½—1¾ godz., ale w bardzo gorącym piecu. Przygotowany comber nasolić dwie godziny wcześniej i nakropić cytryną, potem wstawić go do gorącego pieca, polewając często i suto masłem. Podając do stołu pokrajać mięso po obu



stronach kości grzbietowej w ukośne plastry i złożyć napowrót w całość. Do wystawnego obiadu można go przybrać, wbijając w środek i po bokach platerowane szpadki, na które nadziać kogucie grzebienie, trufle lub pieczarki i plasterki cytryny. Półmisek ugarnirować delikatnemi jarzynami, jak: groszek zielony, fasolka szparagowa, słupki ze szpinaku, kalafiory, grzybki lub pieczarki. Jeśli comber ma służyć jako pieczyste, podać tylko sałatę i kompoty.

24. **Comber z beszamelem.** Tak przygotowany i upieczony comber cielęcy jak poprzedni, pokrajać w ukośne plastry po obu stronach kości grzbietowej, smarować każdy kawałek sosem beszamelowym (patrz sosy), złożyć napowrót w całość na długim półmisku, ugarnirować po bokach całemi duszonemi pieczarkami, krokietami z kartofli i knelkami z cielęciny i z drobiu (patrz dodatki do zup), zalać po wierzchu resztą sosu, pokropić masłem i zapiec w gorącym piecu przez 15 minut.

25. **Comber cielęcy „à la Duchesse".** Naszpikować gęsto comber cielęcy młodą słoniną, posolić, skropić cytryną, niech tak poleży ze dwie godziny. Potem wstawić do gorącego pieca, polewać często masłem, a gdy się zrumieni, dodać pół litra kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki i polewać dalej comber aż do zupełnego upieczenia. Podając, pokrajać po obu stronach kości grzbietowej w ukośne plastry, ułożyć napowrót na kości i podać ugarnirowany jak poprzedni z sałatą, a sos osobno w sosyerce. Podając comber tak przyrządzony na wystawne przyjęcia ubrać go szpadkami platerowanemi z nadzianymi rakami, truflami lub pieczarkami.

26. **Comber cielęcy „Monglas".** Upiec posolony comber cielęcy nie zdejmując wierzchniej błony. Z upieczonego combra wyjąć obydwa filety, ale wpierw podciąć nożem błonę z każdego fileta nie odrywając jej od combra, a tak ją zostawić, by nią można było na nowo filety przykryć. Wyjęte filety pokrajać skośnie i położyć napowrót na kości skąd wzięte, a teraz za każdy kawałek cieniutko ukrajanych w plasterki trufli, szampionów i marynowanego ozora przez całą długość combra po trochę przekładać; wkońcu pokropić smakiem z pod trufli, w których się gotowały, dolawszy doń kieliszek madery, a następnie polać to wszystko sosem beszamelem (patrz przepisy sosów), błonę napowrót naciągnąć i przykryć, posypać parmezanem i tartą bułką, pokropić roztopionem masłem i w gorącym piecu comber zarumienić.

27. **Kalbsteak z jajem.** Wykroić kawałki czystego mięsa z pieczeni cielęcej lub nerkówki, rozbić, uformować okrągłe befsztyki, posolić, obsypać mąką i smażyć najpierw na rozpalonem maśle, aby się prędko zrumieniły, potem dosmażać na wolnym ogniu, aby w środku doszły. Cielęcina niedosmażona jest niesmaczna i niezdrowa. Osobno usmażyć na maśle w formie od dołków po jednem jajku licząc na każden kalbsteak, uważając, aby się tylko białko ścięło, położyć na wierzchu i podlać masłem, w którem się smażyły lub gęstym rozpuszczonym bulionem.

28. **Sznycle naturalne.** Z pieczeni cielęcej ukrajać podłużne plastry mięsa, rozbić pałką, posolić, obsypać mąką i smażyć na wolnym ogniu, obrumieniwszy je zrazu na rozpalonem maśle. Potem ułożyć na półmisku oparte ukośnie jeden na drugim i dać na każden plasterek cytryny i kawałeczek masła sardelowego lub szczypiórkowego. Do masła, w którem się smażyły, dodać dwie łyżki bulionu, zagotować i podlać sznycle.

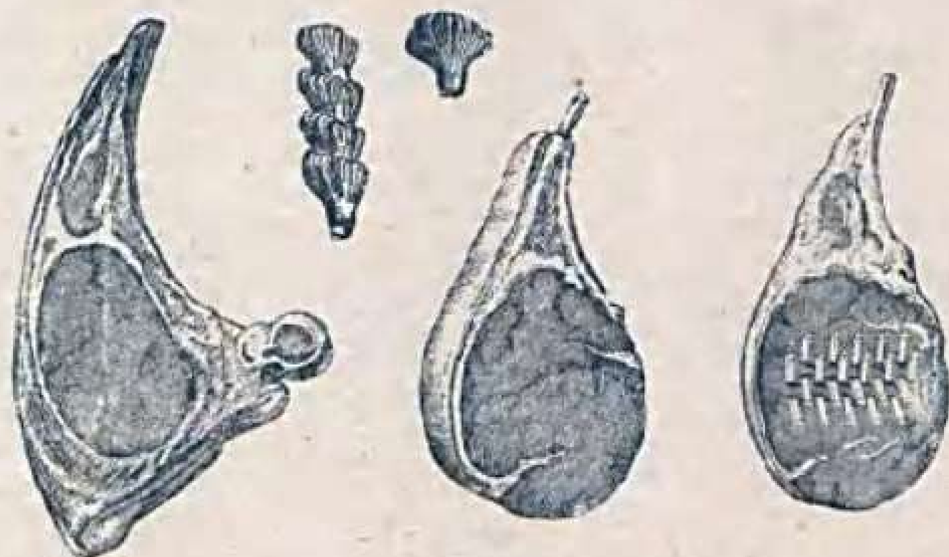
29. **Sznycle cielęce z sardelami.** Usmażyć jak poprzednie a na każdym sznyclu położyć ukośnie kilka pasków z wymoczonych i obranych z ości sardeli. Po wierzchu polać masłem, w którem się smażyły, zagotowanem z trzema łyżkami rozpuszczonego bulionu.

30. **Sznycle po wiedeńsku.** Pokrajać cienkie plastry mięsa z pieczeni cielęcej, rozbić mocno, posolić, obsypać mąką, maczać w rozbitem jajku, panierować tartą bułką i smażyć powoli na niezbyt zrumienionem maśle lub fryturze, uważając aby się bułka nie przypaliła, lecz nabrała ładnego żółtego koloru. W Wiedniu takie sznycle smażą na rozpalonej fryturze, której jest tyle w obszernem naczyniu, że sznycel pływa w niej jak pączek. Wskutek tego bułeczka się bardzo ładnie smaży i tworzy się na sznyclu apetyczna chrupiąca skorupka. Jestto specyalność kuchni wiedeńskiej i sznycle podane nawet w podmiejskiej lichej restauracyi są zawsze wyborne. Do sznycli podać można kartofle w różnych formach, jarzynę lub sałatę zieloną albo zimową.

31. **Sznycle po holendersku.** Pokrajać cienkie plastry mięsa z pieczeni cielęcej, rozbić cienko, naszpikować słoniną, posolić, otarzać w mące i obrumienić po obu stronach na maśle. Osobno udusić trochę poszatkowanych jarzyn, poprzekładać niemi sznycle w rynce, posypać czterema obranemi z ości drobno usiekanemi sardelami, zatrzepać mąką, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany i dusić przez pół godziny pod przykryciem. Wydając, ułożyć sznycle jeden na drugim, z boku ubrać duszonemi jarzynkami i polać sosem.

32. **Sznycle cielęce po cesarsku.** Ukroić cienkie sznycle z pieczeni cielęcej, rozbić je pałką, naszpikować słoniną, posolić, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonem maśle. Potem w rondelku zalać je ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, wcisnąć soku z cytryny, utrzeć trochę skórki cytrynowej, wrzucić garść wymoczonych kaparów i dusić razem przez 25 minut.

33. **Kotlety cielęce panierowane.** Kotlety cielęce można robić dwojakie, albo z mięsa od nerkówki, w takim razie należy odjąć nerkę i łatę boczną i krajać kotlety z kostką grubości dwóch centymetrów albo można je krajać z właściwych



kotletów od przodu. Kotlety z nerkówki są z jednolitego mięsa, nie dzielą się i dlatego najlepiej je używać na wszelkiego rodzaju naturalne smażone lub szpikowane kotlety; od przodu muszą być z grubego cielęcia, a jeśli są z cienkiego, to trzeba zostawić tylko całkowite środki kotletów, przy których pozostawić małe kostki i rozbić je jaknajcieniej. Wszystko dzielące się mięso odjąć i wyżyłować, a następnie przepuścić przez maszynkę, dodawać po trochu usiekanego mięsa do każdego kotleta, rozsmarować cienko nożem po wierzchu, urabiać zgrabne podłużne kotlety, posolić, obsypać mąką, umaczać w rozbitem jaju, panierować bułką i smażyć powoli na rozpalonem maśle, aby się kotlety równo po obu stronach na żółty kolor zrumieniły i aby w środku nie były surowe. Jeśli jest dużo do smażenia, można gotowe składać do kamiennej rynki, stawiając na ruszcie w otwartym piecu i smażyć dalej następne. Wydając, kostki pozawijać w papiloty z białego fryzowanego papieru, ułożyć na środku półmiska piramidę z kalafiorów lub innej jarzyny, a naokoło obłożyć kotletami, stawiając je kostkami do góry, albo na długim półmisku układać jeden na drugim, a po bokach ugarnirować jarzynkami. Do takich kotletów można podawać najrozmaitsze sosy wedle upodobania (patrz przepisy sosów).

34. **Kotlety cielęce „à la Imperial“.** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Rozbite i uformowane kotlety cielęce posolić, obsypać mąką i usmażyć na zrumienionem maśle. Wziąć tyle jaj, ile kotletów, rozbić je, dodawszy trochę soli i pieprzu, potem na rozpalone masło na małej patelni lać po dwie łyżki jaja, kłaść w środek po jednym kotlecie, a gdy się jajo zetnie na omlet, zdejmować ostrożnie, układając je na gorącym półmisku. Gdy wszystkie usmażone, polać po wierzchu sosem pomidorowym czystym (patrz sosy) i obłożyć „pommes frites“.

35. **Kotlety „à la Maintenon“.** Dość grube kotlety posolić i usmażyć ostro bez bułeczki na maśle, a gdy przechłodną przeciąć od końca do końca zaś do kostki przez środek przełożyć pasztetem z gęsich wątróbek, złożyć napowrót, umaczać w jajku i bułce i usmażyć na złoty kolor. Na półmisku polać glasikiem rumianym z maderą i szatkowanemi truflami.

36. **Kotlety zapiekane z pieca z beszamelem.** Przyrządzić kotlety jak podane powyżej i obrumienić po obu stronach. Potem ułożyć jeden na drugim na półmisku, dać na każdy plasterek cytryny, ugarnirować całymi kartoflami, lub krokietami z kartofli, zalać sosem beszamelowym z kwaśnej śmietany z cytryną, (patrz sosy) i zapiec na ruszcie w gorącym piecu przez 15 minut.

37. **Kotlety „à la Milanaise“.** Urobić zgrabne kotlety z kostkami (patrz kotlety panierowane) posolić, obsypać je grubo parmezanem, przybić mocno ręką, aby nie zleciał, potem smarować rozbitem jajkiem, panierować tartą bułką i smażyć jak zwykle na ładny rumiany kolor. Osobno ugotować połamany drobno makaron włoski i przygotować sos „Milanaise“ (patrz sosy). Gdy wszystkie kotlety usmażone, ponakładać papiloty na kostki, ułożyć jeden na drugim na półmisku, obłożyć po bo-

kach makaronem posypanym parmezanem i polanym masłem, a w sosyerce podać osobno przygotowany sos „Milanaise“ lub można niem polać kotlety, uważając jednak, aby papilotów nie zawalać.

38. **Kotlety cielęce po włosku.** Urobić cienkie kotleciki cielęce podanym na początku sposobem. Ugotować na mleku ćwierć litra ryżu, aby był zupełnie miękki, wymieszać go gdy przestygnie z trzema łyżkami tartego parmezanu, posolić trochę i smarować każdy kotlet z obu stron na pół centymetra grubo tą masą. Potem maczać je w rozbitem jajku, panierować bułką i smażyć powoli na rozpalonem maśle, aby nabrały ładnego żółtego koloru. Zanim się wszystkie usmażą, wstawić gotowe w kamiennej rynce do pieca, aby w środku doszły, a potem ułożyć na półmisku, a w sosyerce podać osobno sos pomidorwy czysty (patrz sosy).

39. **Kotlety cielęce „à la Perigueux“.** Pokrajać cienkie a szerokie plastry z pieczeni cielęcej, rozbić takowe jak można najcieniej, posolić, posmarować jedną połówkę na grubość pół centymetra pasztetem z drobiu lub wątróbki gęsiej, położyć



kilka plasterków gotowanych trufli, przykryć drugą połówką mięsa, obrównać brzegi i urobić nożem zgrabne podłużne kotlety. U góry założyć w każdy kotlet kawałek cielęcej kostki żebrowej, posmarować jajkiem, otarzać w mące zmieszanej pół na pół z przesianą bułką i smażyć powoli na rozpalonem maśle, aby się po obu stronach jednakowo zrumieniły. Osobno przygotować purée z kasztanów, z zielonego groszku, lub kalafiory albo całe duszone pieczarki, ułożyć je w środku półmiska, a naokoło obstawić kotletami. Kostki ubrać w białe papiloty. W sosyerce podać sos „Perigueux“ (patrz sosy). Takie kotlety można podać na najwykwintniejszem przyjęciu.

40. **Kotlety cielęce „à la Zingara“.** Pokrajać z nerkówki

dość grube kotlety, rozbić lekko, oskrobawszy mięso od kostki, posolić, naszpikować gęsto naprzemian paskami szynki i młodej słoniny i obrumienić lekko na rozpalonem maśle. Osobno pokrajać dość grube kawałki szynki tej samej mniej więcej wielkości co kotlety, a w rynce kamiennej poddusić na wpół sporo uszatkowanych jarzyn i jedną cebulę z masłem. Potem ściśle układać bokiem naprzemian kotlety i szynkę, zalać szklanką mocnego bulionu i szklanką białego wina, nakryć jarzynami i dusić przez pół godziny w parze. Wydając ułożyć tak samo na półmisku kotlety przekładane szynką, po bokach ugarnirować krokietami z kartofli, a sos przefasować przez sito i polać nim kotlety.

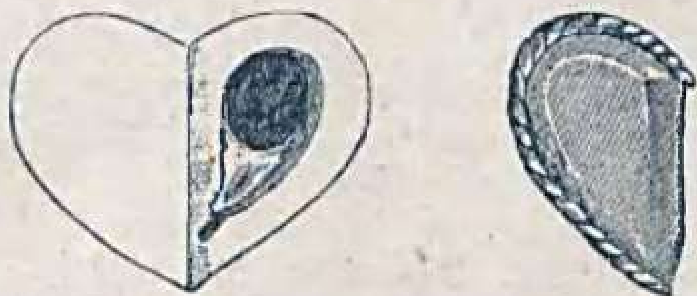
41. **Kotlety cielęce duszone z pieczarkami.** Pokrajać cienkie kotlety z nerkówki cielęcej lub od przodu, odskrobać mięso od kości, urobić zgrabne kotlety, posolić, otarzać w mące i obrumienić na maśle. Potem przygotować sporo maleńkich



pieczarek, obciągnąć z nich skórkę, wypłukać i obgotować na rosole. Na tym smaku zrobić sos maderowy (patrz sosy), włożyć do niego kotlety i dusić przez 10 minut; pieczarki zaś dusić z masłem i połówką sparzonej i na tarku utartej cebuli. Przed wydaniem ułożyć pieczarki w środku półmiska, obstawić naokoło kotletami, które ubrać w papiloty, a sos osobno w sosyerce.

42. **Kotlety cielęce w papilotach.** Pokrajać kotlety z nerkówki odciąwszy boczną kość, rozbić lekko, posolić i obrumienić na maśle po obu stronach. Potem wyjąć kotlety, a na tem maśle zasmażyć kilkanaście drobno posiekanych pieczarek, dać trochę pieprzu, soli, garść zielonej pietruszki, wlać trzy łyżki gęstego bulionu i pół łyżeczki przyprawy Maggiego. Przygotować tyle wiele kotletów form z białego papieru, które wykroić w kształcie dużego serca, wysmarować je świeżą oliwą, włożyć do każdej warstwę farszu z pieczarek, potem ko-

tlet, a na wierzchu znów farsz i zawinąć szczelnie brzegi, tak jak wskazane na rysunku; wstawić do gorącego pieca na 10 minut, poczem ułożyć na półmisku i podać z papierem. Osobno można dać w sosyerce sos maderowy lub inny wedle upodobania (patrz sosy).



43. **Kotlety cielęce „à la financiere".** Urobić kotlety cielęce z kostkami, rozbić, posolić, opanierować i usmażyć na rozpalonem maśle. Osobno przygotować sos rumiany „à la financiere" (patrz sosy). Gdy kotlety gotowe, ułożyć je jeden na drugim, na kostki założyć papiloty, po bokach ugarnirować kartoflami przysmażanemi lub krokietami z kartofli i oblać sosem uważając, by papilotów nie zawalać; resztę sosu podać w sosyerce.

44. **Kotlety po węgiersku.** Usmażyć panierowane kotlety cielęce z kostkami, a potem dusić je jeszcze przez pięć minut w następującym sosie: Na maśle pozostałem od smażenia kotletów, zrobić zaprażkę z pół łyżki mąki, rozprowadzić ją pół szklanką wody lub rosołu, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, wsypać pół łyżeczki papryki i soli do smaku. Do takich kotletów podać można kartofle, kluski lub ryż.

45. **Kotlety cielęce nadziewane truflami.** Ukroić ładne jednolite kotlety cielęce z grubej nerkówki, odciąć boczną kość, rozbić lekko, posolić i naszpikować je gotowanymi truflami. Potem obrumienić na rozpalonem maśle, włożyć do rynki obsypawszy mąką, zalać szklanką białego wina i szklanką bulionu, wrzucić łyżkę siekanych trufli i dusić pod przykryciem przez pół godziny. Wydając ubrać kostki w papiloty, w środku półmiska ułożyć piramidę z puree, z pieczarek (patrz jarzyny), a wokoło ustawić kotlety kostkami do góry. Sos z pod kotletów podać w sosyerce.

46. **Kotlety cielęce siekane.** 1 kilo mięsa cielęcego z łopatki lub z pieczeni przepuścić przez maszynkę z dwoma namoczonemi i wyciśniętemi bułkami posolić, wbić jedno całe jajo, wlać trochę roztopionego masła i wyrobiwszy dobrze na jednolitą masę, podzielić równo, tarzać w tartej bułce i formować zgrabne, niezbyt grube owalne kotlety; potem smażyć je wolno na rozpalonem maśle uważając, aby się w miarę zrumieniły, a nie wysuszyły i aby były pulchne. Takie kotlety gdy są dobrze zrobione są bardzo smaczne z najrozmaitszemi sosami jak: kaparowy: rumiany, szczawiowy, pomidorowy, głogowy, mózgowy, rakowy etc. lub z młodemi jarzynkami, szczególniej z zielonym groszkiem.



47. **Kotlety cielęce siekane po włosku.** Przygotować i usmażyć kotlety jak powyżej, osobno ugotować najcieńszy makaron włoski. Położyć go na środku półmiska, naokoło obstawić kotletami, polać wszystko suto sosem pomidorowym czystym (patrz sosy), posypać parmezanem i dać do gorącego pieca na 15 minut.

48. **Mostek cielęcy nadziewany.** Wziąć tłusty z grubego cielęcia mostek, oddzielić ostrożnie nożem z jednej strony górną skórę od żeber nie przecinając jednak do samego końca i otwór ten nadziać następującym farszem: łyżkę masła utrzeć z dwoma żółtkami, dodać jedną całą bułkę namoczoną w mleku i dobrze wyciśniętą, garść zielonej pietruszki drobno usiekanej, trochę soli, pieprzu i gałki muszkatułowej. W końcu ubić pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko i nadziawszy mostek, zaszyć otwór bawełną, wstawić do gorącego pieca i piec przez $1^1/_2$ godziny często polewając masłem. Gdy się mostek ładnie zrumieni, pokrajać go w podłużne plastry i podać ze sałatą lub z jarzyną wedle gustu.

49. **Mostek cielęcy nadziewany wątróbką.** Zrobić taki sam farsz jak poprzedni, tylko zamiast całej, dać pół namoczonej bułki. Natomiast usiekać drobno kawałek surowej wątróbki cielęcej, przefasować przez sito i wymięszać z farszem, którym nadziać ładny gruby mostek cielęcy i upiec w piecu jak poprzedni.

50. **Mostek cielęcy po wiedeńsku.** Ugotować z jarzynami i cebulą mostek cielęcy, smak użyć na zupę, a z mostku, gdy miękki powyjmować żebra, zastudzić, a potem pokrajać w podłużne lub kwadratowe kawałki, maczać w jajku, panierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle lub fryturze na ładny żółty kolor. Podać do niego sałatę letnią lub zimową, albo kartofle i sos ostry wedle upodobania (patrz sosy).

51. **Mostek cielęcy po francusku.** Uszatkować dużo jarzyn i cebuli, pokrajać w cząstki kilka pomidorów i dać na spód rądla; na to położyć opłukany mostek cielęcy, dodać łyżkę masła, zalać pół litrem wody, szklanką białego wina i wsypać ćwierć łyżki soli. Niech się tak długo dusi pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękki. Potem go wyjąć, pokrajać w kawałki i włożyć napowrót do rądla sos zaś wszystek z jarzynami przefasować na mięso, dodać trochę szatkowanych pieczarek uduszonych na maśle, pół łyżeczki sosu Cabul lub przyprawy Maggiego, jeszcze kieliszek wina, zagotować razem i wydać obłożywszy półmisek kartofelkami smażonemi.

52. **Mostek cielęcy „à la Jardiniere“.** Opłukany mostek cielęcy wyluzować z kości, posolić, pokrajać w podłużne lub kwadratowe kawałki i obrumienić na rozpalonem maśle. Uszatkować dużo jarzyn i jedną cebulę, włożyć do rądla mięso, przesypując jarzyną, której powinno być dużo i różne rodzaje. Oprócz zwykłych, zielony groszek, kapusta brukselska, szparagowa fasola etc. Dodać masła na którem się mostek rumienił, podlać rosołem z pół łyżeczką przyprawy Maggiego i dusić pod przykryciem. Osobno obgotować dwie główki włoskiej kapusty, pokrajać ją na cząstki, gdy cielęcina na wpół miękka, włożyć kapustę do rądla, dusić razem do miękkości, a w końcu poprószyć trochę mąką, aby się sos zaciągnął, a gdy się dostatecznie wysadzi, ułożyć potrawkę na półmisku, obłożyć temi wszystkiemi jarzynkami i polać sosem.

53. **Potrawka z cielęciny z ryżem.** Na potrawkę bierze się zazwyczaj bruścik czyli mostek, można ją jednak robić także z nerkówki. Wypłukać czysto bruścik lub nerkówkę i nastawić jak na rosół z jarzynami i cebulą. Gdy już mięso miękkie, wyjąć, pokrajać w kawałki, a na rosole zrobić następujący sos: Łyżkę masła zasmażyć na biało z łyżką mąki, rozprowadzić wiele potrzeba rosołem, wcisnąć cytryny do smaku, kto lubi może podać cukru, wrzucić trochę skórki z cytryny otartej na tarku, włożyć do tego sosu cielęcinę i dusić jeszcze razem z pół godziny. Osobno ugotować na maśle ¼ litra ryżu na sypko i podać do potrawki. Kto woli można ugotować kaszkę krakowską.

54. **Ragout z bruściku cielęcego.** Ugotować jak poprzednio bruścik cielęcy, wyjąć z niego kości i pokrajać w kawałki. Osobno udusić na maśle kilka pieczarek pokrajanych w talarki i dwie łyżki groszku zielonego, kawałek mlecza cielęcego ugotować razem z bruścikiem, a jeśli tego niema, to kawałek mózgu i mały kalafior, który gdy już miękki wyjąć i podzielić na cząstki. Zrobić białą zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć do sosu mięso, pieczarki, pokrajany mlecz (amoretki) lub mózg i kalafiory i poddusić jeszcze razem, a wydając zaprawić sos dwoma lub trzema żółtkami i obłożyć ragout pulpetami z łoju (patrz dodatki do zup). Takie ragout jest wyborne.

55. **Potrawka cielęca z rakami.** Ugotować bruścik lub nerkówkę cielęcą z jarzynami i cebulą, pokrajać w kawałki, a na rosole zrobić sos rakowy (patrz sosy), włożyć mięso w ten sos i poddusić jeszcze 10 minut. Wydając można sos zaciągnąć dwoma lub trzema żółtkami, ułożyć mięso w środku na wierzchu polać sosem włożywszy do niego obrane szyjki i nóżki z raków, a brzegi półmiska ubrać skorupkami nadzianemi ryżem, kaszką lub bułką (patrz dodatki do zup). Osobno można podać jeszcze ryż albo kaszkę krakowską z koperkiem.

56. **Potrawka cielęca z agrestem.** Ugotować bruścik lub nerkówkę cielęcą na krótko z jarzynami, pokrajać gdy miękka w kawałki. Na rosole zrobić sos agrestowy czysty lub ze śmietaną, (patrz sosy) włożyć w ten sos mięso i poddusić jeszcze z dziesięć minut.

57. **Potrawka cielęca z pieczarkami.** Ugotować na krótko z włoszczyzną mostek cielęcy. Do gotowania wrzucić po godzinie z dziesięć pieczarek obranych z wierzchniej skórki. Gdy cielęcina miękka pokrajać ją w kawałki, pieczarki w talarki, a rosół przecedzić. Utrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić pozostałym rosołem, ułożyć pokrajane mięso i pieczarki, wsypać zielonej pietruszki lub koperku, poddusić jeszcze z 10 minut, a wydając zaciągnąć sos dwoma lub trzema żółtkami.

58. **Potrawka cielęca ze szparagami.** Wypłukany bruścik cielęcy, przekroić na dwoje, ułożyć w rądlu, dodać jarzyn, cebuli jak do rosołu i gotować aż będzie miękki. Potem mięso wyjąć i pokrajać w kawałki, a rosół przecedzić. Osobno przygotować kopę cienkich lub pół kopy grubszych szparagów, ostrugać je do końca z łupki, pokrajać w kawałeczki dwa centymetry długie i sparzywszy je ugotować na pozostałym rosole, dodawszy dwa kawałki cukru. Rosołu powinno być tylko tyle, wiele na sos potrzeba. Gdy już szparagi miękkie, rozetrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wlać do szparagów, włożyć pokrajany bruścik i poddusić razem jeszcze z kwadrans. Kto chce mieć sos smaczniejszy, może dodać jeszcze pół szklanki słodkiej śmietanki.

59. **Potrawka ze śmietaną z pozostałej pieczeni.** Pozostałą cielęcinę pokrajać w kawałki, zalać szklanką rozgotowanego bulionu, dodać sos z pozostałej pieczeni, niech się tak poddusi z 10 minut, a potem zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki; w końcu zaciągnąć sos dwoma żółtkami i wydać.

60. **Potrawka rumiana z pozostałej pieczeni.** Pozostałą pieczeń, lub nerkówkę cielęcą pokrajać w kawałki, zrobić rumianą zaprażkę z łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić rosołem lub wodą dodawszy pół łyżeczki przyprawy Maggiego i trochę karmelu, wcisnąć sok z pół cytryny, wrzucić trzy lub cztery kawałki cukru do smaku, trochę skórki cytrynowej otartej na tarku, a zagotowawszy sos, włożyć cielęcinę i poddusić z kwadrans.

61. **Bigos cielęcy z jabłkami.** Pozostałą pieczoną cielęcinę pokrajać w kostkę, tak samo pokrajać w kostkę dwa lub trzy kwaskowate jabłka obrane z łupy, które zagotować raz jeden zalawszy tyle wody, aby zaledwie jabłka przykryła. Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki, rozprowadzić rosołem lub bulionem, włożyć mięso i jabłka wraz ze smakiem w którym się gotowały, posolić, pocukrować i poddusić z 10 minut. Taki bigosik bardzo chętnie chorzy jadają.

62. **„Fricassée“ z cielęciny.** Wykroić z pieczeni cielęcej podłużne zraziki, zbić lekko, posolić, naszpikować słoninką i obsypawszy mąką, obrumienić z obu stron na rozpalonem maśle. Potem włożyć do rynki kamiennej, dodać jedną sparzoną i na tarku utartą cebulę, podlać szklanką bulionu i dusić przez pół godziny. Wkońcu wyjąć i ułożyć zraziki na półmisku, do sosu wcisnąć trochę cytryny, przecedzić go przez sitko i polać nim mięso. Po bokach obłożyć ryżem lub kartoflami przysmażanemi.

63. **„Vol-au-vent“ z cielęciny.** Ugotować na smaku z jarzyn i cebuli kawałek tłustego brustu cielęcego. Gdy miękki wyjąć takowy, obrać z kości i pokrajać w grubą kostkę, a rosół, przecedzić i na tym rosole ugotować kawałek amoretek czyli mlecza, kawałek mózgu cielęcego, jedną całą nerkę cielęcą, kilka pieczarek, uważając aby każda rzecz była w miarę ugotowana. Potem pokrajać nerkę i mózg w kostkę, amoretki i pieczarki w talarki: Łyżkę masła rakowego utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, tak, aby sos był dobrze zawiesisty, wlać ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego, włożyć te wszystkie pokrajane drobiazgi i mięso, dodać kilkanaście szyjek i nóżek z raków i łyżkę gotowanego groszku zielonego. Poddusić wszystko z 5 minut, a w chwili podania nałożyć ragout do rozgrzanego rantu z francuskiego ciasta, przykryć drobnemi ciastkami (patrz francuskie ciasto w przepisach pasztetów) i podać zaraz, aby ciasto nie rozmokło.

64. **Zraziki cielęce na prędce.** Pokrajać podłużne zrazy z pieczeni cielęcej, zbić lekko pałką, posolić i kłaść w rondel na rozpalone masło, aby się zarumieniły. Potem wcisnąć trochę soku z cytryny, wsypać łyżkę tartej bułki, zasmażyć razem, a w końcu włożyć dla delikatności kawałek śmietankowego masła, odstawić zrazy na bok, przykryć rondel, a gdy się masło rozpuści i zaparuje, wydać na stół. Całe przyrządzenie nic powinno trwać dłużej nad 15 minut.

65. **Zrazy cielęce zawijane.** Ukroić z pieczeni cielęcej cienkie podłużne zrazy, zbić mocno, posolić i opieprzyć. W środek nałożyć jeśli jest w domu pasztet po kawałeczku pasztetu, jeśli nie ma, to zrobić farsz z siekanych szampionów uduszonych z cebulką i wymieszanych z łyżką tartej bułki. Nałożywszy zwinąć każdy zraz, otarzać w mące, obrumienić na maśle, a potem dusić pod przykryciem podlewając rosołem. Wkońcu oprószyć mąką, zaciągnąć sos i wydać z kaszką krakowską ugotowaną na sypko z koperkiem. Kto chce mieć smaczniejsze zrazy, może wlać do duszenia pół szklanki wina białego i dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

66. **Zraziki paryskie.** Pokrajać podłużne zrazy z pieczeni cielęcej, rozbić lekko, posolić, obsypać mąką i obrumienić na rozpalonem maśle. Osobno ugotować kilka pieczarek pokrajanych w plasterki. Gdy zrazy obrumienione, ułożyć je w rynce, oprószyć jeszcze raz mąką, wlać pieczarki z sosem, w którym się gotowały, dodać pół szklanki tęgiego bulionu, kieliszek madery i dusić razem jeszcze przez 20 minut. Tymczasem przygotować tyle cienkich długich grzanek, ile jest zrazów, usmażyć je na maśle i ususzyć w piecu. Jeśli jest w domu pasztet, posmarować każdą grzankę cienko pasztetem, a podając zrazy przekładać ukośnie jeden za drugim zrazy i grzanki i polać sosem. Osobno podać kaszkę zacieraną, lub do wykwintniejszego dania boki półmiska obłożyć krokietami z kartofli albo „pommes frites" (patrz jarzyny).

68. **Zraziki w sosie pomidorowym.** Pokrajać cienkie podłużne zrazy z pieczeni cielęcej, rozbić je lekko, posolić, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonem maśle. Osobno uszatkować dużo jarzyn i cebuli i gotować na rosole. Gdy już mało rosołu a jarzyny miękkie, wkrajać kilka dużych pomidorów, lub z braku tychże dodać dwie łyżki marmelady pomidorowej, łyżkę masła, włożyć zrazy i dusić wszystko przez pół godziny. Potem ułożyć zrazy na półmisku, a jarzyny i sos przefasować przez sito.

69. **Zrazy przekładane pasztetem.** Mając w domu pasztet który à la long znudzi się podawany na zimno, można przyrządzić bardzo eleganckie i smaczne zraziki. Pokrajać podłużne zrazy z pieczeni cielęcej, zbić, posolić; obsmażyć pasztet pokrajać jak najcieniej, a potem przekładać ciasno w kamiennej rynce bokiem każdy zraz pasztetem. Gdy wszystkie wejdą dać na wierzch łyżkę masła i dwie łyżki rosołu, przykryć i wstawić do pieca na trzy kwadranse. Gdy się rosół już wysadzi, polać zrazy sosem truflowym lub maderowym z pieczarkami, poddusić jeszcze z 10 minut i wydać na stół.

70. **Zraziki cielęce „à la Marengo".** Pokrajać podłużne zrazy z pieczeni cielęcej, posolić, rozbić i obsmażyć na zrumienionem maśle. Osobno pokrajać w cienkie plasterki kawałek gotowanej wędzonki, kilka pieczarek w talarki i przełożyć niemi zrazy w rynce. Dodać pół łyżki masła, kilkanaście szalotek, trochę pieprzu, zalać pół szklanką rosołu i pół szklanką wina i dusić przez pół godziny; wkońcu wrzucić łyżkę oliwek, poprószyć mąką, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego lub Soya, zagotować razem i wydać, obłożywszy półmisek kartofelkami, kładzionemi kluskami, lub pulpetami ze szpiku.

71. **Paprykasz cielęcy.** Pokrajać bruścik cielęcy, lub łopatkę, albo mięso od karku na małe kawałki, posolić, wrzucić na rozpalone masło, dodać pół cebuli drobno posiekanej i obrumienić ze wszystkich stron. Potem obsypać pół łyżeczką papryki, skropić rosołem albo wodą i dusić pod przykryciem tak długo, aż mięso będzie miękkie; wkońcu wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, poddusić jeszcze trochę i wydać z kartoflami, kluskami kładzionemi lub zwyczajnemi.

72. **Gulasz cielęcy.** Pokrajać w kawałki kwadratowe bruścik cielęcy, łopatkę lub mięso od karku, posiekać drobno jedną cebulę, posolić mięso, posypać pół łyżeczką papryki, dodać łyżkę masła, szklankę rosołu i dusić w rynce pod przykryciem. Po pół godzinie włożyć łyżkę lub dwie marmelady pomidorowej, dodać cztery łyżki kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżką mąki i dusić jeszcze przez pół godziny. Poczem wydać z kartoflami lub kluseczkami kładzionemi.

73. **Wątróbka duszona ze śmietaną.** Cielęcą wątróbkę obciągnąć z błony i namoczyć na kilka godzin w wodzie, a jeszcze lepiej w mleku, lub w maślance. Potem wytrzeć ją w czystą serwetę, naszpikować słoniną, posolić przed samem duszeniem, bo od wczesnego solenia stwardnieje i wrzucić na rozpalone masło, aby się szybko ze wszystkich stron zrumieniła. Dodać pół szatkowanej cebuli, uważając, aby się nie przypaliła, a gdy wątróbka rumiana, skrapiać ją rosołem lub wodą i dusić pod przykryciem 15 minut. Na końcu rozbić ćwierć łyżki mąki z ćwierć litrem kwaśnej śmietany, dodać do wątróbki, a gdy się zagotuje, pokrajać ją w cienkie plastry i oblać przecedzonym sosem. Po bokach obłożyć kartoflami w jakiejkolwiek formie. Wątróbka nie powinna się dusić dłużej jak pół godziny, bo będzie twarda, raczej niech będzie lekko różowa.

74. **Wątróbka smażona po wiedeńsku.** Namoczyć wątróbkę cielęcą w mleku lub serwatce, osuszyć, potem obciągnąć z błony, pokrajać w plastry, posolić, posypać mąką, posmarować jajkiem, opanierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle.

aby się prędko przyrumieniła, a w środku była jeszcze trochę różowa. Wątróbka długo smażona jest twarda i sucha. Można podać do niej różne ostre i rumiane sosy, albo sałatę i kartofle.

75. **Wątróbka smażona naturalna.** Przygotować jak poprzednią, pokrajać w plastry, posolić, otarzać w mące i natychmiast smażyć na bardzo rozpalonem maśle, aby się szybko zrumieniła po obu stronach, nie wypuściwszy soku z siebie. W środku ma być trochę różowa, bo wtedy tylko będzie pulchną i soczystą. Podać do niej można różne sosy ostre (patrz sosy) i kartofle lub fasolkę na kwaśno.

76. **Wątróbka „à la Périgueux".** Przyrządzić jak poprzednią, polać sosem „Perigueux" (patrz sosy) i podać z krokietami z kartofli, lub „pommes frites" (patrz jarzyny).

77. **Wątróbka duszona z maderą.** Namoczyć cielęcą wątróbkę w mleku lub serwatce, obciągnąć z błony, naszpikować słoniną, posolić, obsypać mąką i natychmiast obrumienić ze wszystkich stron na mocno rozpalonem maśle. Mieć przygotowany sos maderowy z pieczarkami, włożyć obrumienioną wątróbkę do rynki, zalać sosem i dusić pod przykryciem 20 minut. Potem potranżerować w plastry, obłożyć na półmisku młodemi lub wykrawanemi kartofelkami i polać sosem.

Zamiast dusić całą wątróbkę, można także pokrajać na surowo w plastry i obsypawszy mąką obrumienić, ale wtedy poddusić z sosem tylko 3—4 minut.

78. **Wątróbka „à la Nelson".** Wymoczoną w mleku lub serwatce wątróbkę obciągnąć z błony i pokrajać w plastry na palec grube. Kilkanaście kartofli obgotować i pokrajać w ćwiartki, kilka szampionów w talarki i udusić w maśle, a jedną cebulę uszatkować drobno i położyć na boku na rozpalonem maśle, aby się powoli zrumieniła na żółty kolor. Wątróbkę trochę opieprzyć i posolić, a gdy już wszystko gotowe, obsypać mocno mąką, bardzo szybko obrumienić po obu stronach, aby w środku była ~~całkiem~~ surową. Układać w rynce kamiennej lub niklowej naprzemian kawał wątróbki i kartofli przesypując przerumienioną cebulką i szampionami, a na maśle, na którem się wątróbka smażyła, zasypać pół łyżki mąki, rozprowadzić bulionem, dodać kieliszek madery, zagotować i wlać ten sos na wątrobkę. Wszystko to trzeba bardzo szybko robić, aby wątróbka nie stwardniała; poddusić jeszcze ze dwie minuty i podać z rynką przykrytą na stół, obwinąwszy takową w serwetę.

79. **Wątróbka „à la Provençale".** Wymoczoną w mleku wątróbkę pokrajać w plastry grubości palca, posolić, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonem maśle. Przedtem już zasmażyć na rumiano w rondelku jedną poszatkowaną cebulę, dodać pół łyżki mąki, rozprowadzić szklanką białego wina i włożyć dwie łyżki marmelady pomidorowej. Trzy pomidory całe pokrajać w talarki obrawszy je z pestek i dodać do sosu, wsypać trochę soli i pieprzu zagotować razem, a potem włożyć na dwie minuty obsmażoną wątróbkę i podać z kartoflami. Najpierw należy przygotować sos, a potem dopiero smażyć wątróbkę.

80. **Wątróbka z cynaderką cielęcą na szpadce.** Wymoczyć w mleku kawałek wątróbki i jedną lub dwie nerki cielęce. Potem pokrajać je w równe plasterki i tyle kawałków słoniny, ile jest wątróbki. Nadziać na platerowane szpadki naprzemian ze słoniną, polać masłem, obsypać bułeczką i smażyć na patelni na rozpalonem maśle. Gdy się obrumienią, wstawić na chwilę z półmiskiem do pieca, położywszy na każdą szpadkę kawałek masła szczypiórkowego lub sardelowego. Gdy się masło rozpuści, podać obłożone wykrawanemi kartofelkami.



81. **Wątróbka cielęca z jałowcem.** Namoczoną w mleku wątróbkę obciągnąć z błony, naszpikować słoniną, posolić i zrumienić na rozpalonem maśle, a potem dusić pod przykryciem przez 15 minut podlewając rosołem. Utłuc kilka ziarn jałowcu, przesiać przez sito, zasmażyć dwie łyżki tartej bułki, z masłem, wsypać jałowiec, wyjąć wątróbkę, pokrajać w plastry, posmarować tym farszem, złożyć napowrót do rądla, obsypać mąką i zalać kilku łyżkami kwaśnej śmietany. Gdy się zagotuje, można już wydać, a na półmisku obłożyć kartoflami lub grzybkami duszonemi i polać sosem.

82. **Budyń z duszonej wątróbki.** Wymoczoną w mleku wątróbkę, obciągnąć z błony, naszpikować gęsto słoniną, posolić

i dusić z cebulką na maśle przez pół godziny, uważając aby się nie przypaliła. Gdy przestygnie, utrzeć na tarku i przefasować przez rzadkie sito. Rozetrzeć na pianę dwie łyżki masła z sześcioma żółtkami, dodać przefasowany sos z pod wątróbki, jedną namoczoną i wyciśniętą bułkę, trochę pieprzu, muszkatułowej gałki, skórki cytrynowej, otartej na tarku i wątróbkę. Ubic pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem i włożyć do formy wysmarowanej masłem i obsypanej bułką. Gotować na parze przez dwie godziny, a wyjąwszy z formy, podać osobno w sosyerce sos pieczarkowy lub ostry wedle upodobania (patrz sosy).

83. **Budyń z surowej wątróbki.** Surową wątróbkę cielęcą pokrajać w kawałki, wyżyłować, posiekać drobno i przefasować przez sito włosienne. Utrzeć łyżkę masła z czterema żółtkami, dodać jedną sparzoną utartą na tarku i uduszoną w maśle cebulę, jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, trochę soli, pieprzu i muszkatułowej gałki. Utrzeć to wszystko razem z wątróbką, nakoniec dodać pianę z pozostałych białek, wlać do formy wysmarowanej masłem i posypanej tartą bułką i gotować na parze przez $1^1/_2$ godziny. Wyjąwszy z formy, podać z sosem pieczarkowym lub innym ostrym, wedle upodobania.

84. **Kluseczki z wątróbki cielęcej.** Pokrajać w kawałki wątróbkę cielęcą, wyżyłować, posiekać drobno i przefasować przez włosienne sito. Utrzeć łyżkę masła z dwoma lub trzema żółtkami, dodać jedną bułkę namoczoną i dobrze wyciśniętą, i dwie łyżki tartej bułki, jedną utartą cebulę uduszoną w maśle, trochę soli i pieprzu; ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać z tem wszystkiem i z wątróbką, a potem wyrabiać w ręku podłużne kluseczki, obtarzać je w mące i wrzucić do gotującej się osolonej wody. Gdy wypłyną na wierzch i pogotują się na parze, wyjmować je ostrożnie łyżką druszlakową na półmisek i polać masłem ze zrumienioną cebulką.

85. **Cynaderki czyli nerki cielęce smażone.** Nerki cielęce obrać ze zbytniego tłuszczu, pokrajać w ukośne plasterki, posolić, zmaczać w jajku, obsypać mąką pół na pół z tartą bułką i smażyć na rozpalonem maśle. Podać do nich sos ostry lub cytrynę.

86. **Cynaderki duszone z maderą.** Obrać nerki cielęce ze zbytniego tłuszczu, pokrajać w ukośne plasterki, posolić, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonem maśle. Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki i rozprowadzić ją bulionem, wlać kieliszek madery, pokrajać usmażone nerki w kostkę i wrzuciwszy do sosu dusić przez pół godziny.

87. **Nerki cielęce po francusku.** Cielęce nerki obrać do połowy z tłuszczu, przekroić na pół, posolić i obsypawszy mąką, smażyć na rumiano na rozpalonem maśle. Potem włożyć je w rynce do pieca, aby doszły, a tymczasem na pozostałem maśle zasmażyć na końcu noża mąki, rozprowadzić sos bulionem, wlać pół kieliszka madery, wrzucić trochę szampionów, kilkanaście drobnych szalotek wprzód uduszonych, zagotować to wszystko przez 10 minut, a w końcu dodać garść zielonej siekanej pietruszki. Osobno usmażyć tyle podłużnych grzanek, ile jest kawałków nerek, ułożyć na półmisku każdą nerkę na grzaneczce i polać przygotowanym sosem.

88. **Potrawka z nerek cielęcych.** Kilka nerek cielęcych pokrajać w plastry, posolić, otarzać w mące i obrumienić na maśle. Na tem samem maśle zrobić zaprażkę, dodając pół łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany, wcisnąć trochę cytryny, wsypać na koniec noża papryki i łyżeczkę utartego majeranku, włożyć w ten sos nerki i dusić przez 20 minut.

89. **Cynaderki na szpadce.** Obrać cynaderki cielęce ze zbytniego tłuszczu, wymoczyć, obsuszyć w serwecie, przekroić na dwie części, ale tak, aby się razem trzymały, nadziać na szpadkę platerowaną na płasko, aby położywszy na patelni nerki obrumieniły się po obu stronach. Posolić je, opieprzyć trochę



i usmażyć na rozpalonem maśle; po usmażeniu podać ze szpadkami na półmisku a na każdej nerce położyć kawałek masła „a la Maitre d'Hotel" (patrz sosy na końcu).

90. **Mleczko cielęce smażone (Ris de veau).** U nas mało znają tę potrawkę, w niemieckiej i francuskiej kuchni stanowi ona przysmak i przyrządzana bywa w najrozmaitszy sposób. Co prawda mleczko musi być z dużych, tucznych cieląt, a wtedy dochodzi do wielkości mózgu. Dwa lub trzy takie mleczka wymoczyć na kilka godzin, potem obrać z błony i ugotować w słonej wodzie, tak jak mózg z korzeniami i cebulą. Gdy wystygnie, pokrajać w plasterki, obsypać mąką, posmarować jajkiem, opanierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle lub fryturze na ładny rumiany kolor. Na każdy położyć plasterek cytryny, podać z groszkiem zielonym, szpinakiem lub kalafiorami.

91. **Mleczko cielęce garnirowane w potrawię.** Ładne mleczko cielęce sparzyć, oczyścić z błon i żył zalać dobrym rosołem, posolić i ugotować. Pokrajane ułożyć na półmisku na postumencie z ryżu, polać białym sosem „Fricassé“ (patrz sosy) zrobionym na rosole, w którym się gotowały mleczka, ubrać dużemi knelami z cielęciny, całemi szampionami i smażonemi grzaneczkami wykrawanemi w figury.

92. **Mleczko cielęce (Ris de veau) „á la financiere“.** Tak przyrządzone i usmażone mleczko cielęce jak powyżej, polać sosem „à la financiere“ (patrz sosy).

93. **Mleczko cielęce (Ris de veau) duszone z maderą.** Dwa lub trzy mleczka cielęce wymoczyć w mleku, obciągnąć z błony i sparzyć wrzącą wodą. Potem pokrajać je w kostkę, lub w małe cienkie plastry, posolić, włożyć do rynki łyżkę masła i dusić na wolnym ogniu, aż będą miękkie i ładnie się przyrumienią. Wtedy obsypać dobrze mąką, zalać bulionem i kieliszkiem madery, wcisnąć trochę cytryny, dodać na końcu noża cukru i poddusić jeszcze z kwadrans. Wydając obłożyć wykrawanemi kartofelkami lub krokietami z kartofli.

94. **Główka cielęca.** Chcąc podać główkę cielęcą, trzeba takową zamówić u rzeźnika, aby ją oczyścił i ze skórą oparzył, bo rzeźnicy przeważnie sprzedają główki cielęce obciągnięte ze skóry. Taką główkę ze skórką, z której mózg i ozorek wyjęty, nadrąbać kości od spodu, nie przecinając mięsa i skóry, wymoczyć i wymyć w kilku wodach, potem włożyć do wrzącej wody, a gdy się zagotuje, wylać na miskę, wymyć raz jeszcze,

opłukać i dopiero nastawić wraz z ozorkiem, jarzynami, cebulą i korzeniami. Gdy się ugotuje i kości odstają trzeba je wszystkie ostrożnie wyjąć, a główkę pokrajać w podłużne plastry, tak samo i ozorek.

95. **Główka cielęca smażona z sosem tatarskim.** Tak ugotowaną główkę jak powyżej, gdy zastygnie pokrajać w podłużne kawałki, obsypać mąką, zmaczać w jajku, opanierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle lub fryturze na ładny rumiany kolor. Potem ułożyć na białej serwecie na półmisku, obłożyć plasterkami cytryny i gałązkami zielonej usmażonej pietruszki, a w sosyerce podać sos tatarski (patrz sosy).

96. **Główka cielęca „à la financiere“.** Ugotować główkę cielęcą podanym sposobem. Osobno przygotować sos „financière“ (patrz sosy), pokrajać główkę i ozorek w podłużne kawałki, włożyć do sosu niech się w nim jeszcze z pół godziny poddusi, potem ułożyć zgrabnie główkę na półmisku, po bokach ubrać plastrami ozorka, a na ozorku położyć po kawałku mózgu cielęcego obgotowanego w słonej wodzie z octem, cebulą i korzeniami. Naokoło poukładać połówki jaj na twardo, na spód półmiska wlać trochę sosu, a resztę podać w sosyerce.

97. **Główka cielęca „en tortue“.** Ładnie oparzoną główkę zagotować raz i wymyć w zimnej wodzie, następnie gotować z jarzynami, dodawszy trochę korzeni. Gdy miękka, ułożyć pokrajaną na półmisku, ubrać móżdżkiem, paskami korniszonów, gotowanemi pieczarkami, jajami na twardo i ozorkiem pokrajanym w paski. Na brzegu w około półmiska ustawić bordurkę z ciastka żółtkowego zrobionego w ten sposób: Dwa żółtka zagnieść z mąką na twarde ciasto, wywałkować na cienki pasek, powycinać deseń, stojącą bordiurkę przylepić żółtkiem do półmiska i przed ułożeniem główki upiec w piecu. Podając główkę polać sosem korniszonowym, dodawszy do niego trochę bulionu i pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

98. **Główka cielęca w sosie pomidorowym.** Przyrządzić sos pomidorowy czysty (patrz sosy) i poddusić w nim przez pół godziny ugotowaną główkę cielęcą, podanym wyżej sposobem. Potem ułożyć ją zgrabnie na półmisku i polać sosem.

99. **Główka cielęca „à la Titus“.** Ugotować oczyszczoną

główkę cielęcą, pokrajać w podłużne kawałki i poddusić 10 minut w białym sosie „poulette" (patrz sosy).

Osobno usmażyć trochę grzaneczek pokrajanych w drobną kostkę, oraz kilkanaście grzanek, które pokrajać w cieniutkie plasterki, a potem wykroić je z jednej strony w zęby i nadać im formę kogucich grzebieni. Wydając główkę ułożyć ją zgrabnie na półmisku, polać sosem, na wierzchu posypać temi drobnemi grzaneczkami, a po bokach ugarnirować wyciętymi w kogucie grzebieniami i plasterkami cytryny.

100. **Główka cielęca „à la vinaigrette".** Ugotować główkę cielęcą podanym wyżej sposobem, pokrajać w podłużne kawałki, obłożyć ozorkiem, na którym położyć po kawałku ugotowanego mózgu i naokoło ugarnirować kupkami siekanej drobno cebulki, grzybkami marynowanymi, korniszonami i kaparkami. Wszystko musi być bardzo drobno usiekane. Osobno podać ocet oliwę i musztardę, który sobie każdy na talerzu rozmięsza z drobiazgami, stanowiącymi garnirunek główki. W ten sposób podają najczęściej główkę cielęcą w Paryżu.

101. **Nóżki cielęce z ostrym sosem.** Oczyściwszy dobrze przekrojone na pół nóżki cielęce, sparzyć je wrzącą wodą, ściągnąć kopytka, obskrobać nożem, zalać zimną wodą i gotować z jarzynami i korzeniami tak długo, aż będą zupełnie miękkie i od kości odstaną. Potem kości wyjąć, nóżki posolić i włożyć je do jakiegokolwiek sosu ostrego wedle upodobania, (patrz sosy). Można je też podać jak główkę „à la Vinaigrette" z octem, oliwą i musztardą.

102. **Nóżki cielęce smażone.** Ugotować jak powyżej nóżki cielęce, gdy wystygną obsypać mąką, zmaczać w jajku, panierować bułką i smażyć na maśle lub w fryturze na ładny rumiany kolor. Podać można je z przysmażanemi kartoflami i tartym chrzanem lub z jakimś ostrym sosem.

103. **Nóżki cielęce obsmażone w cieście.** Rozbić ciasto z trzech jaj, czterech łyżek kwaśnej śmietany, trochę soli i tyle mąki, aby ciasto się zatrzymało na zamoczonej nóżce. Ugotowane nóżki cielęce wytrzeć do sucha, wystudzić, posypać mąką, maczać w tem cieście i smażyć na rozpalonym smalcu lub na fryturze tak, aby w niej pływały. Gdy się usmażą na ładny żółty kolor, ułożyć je na półmisku, po bokach dać kartofle przysmażane, a w sosyerce osobno ostry sos wedle upodobania (patrz sosy).

104. **Nóżki cielęce w galarecie.** Oczyścić cztery nóżki cielęce i dwie wieprzowe, sparzyć czyli odblanżerować we wrzącej wodzie, a potem zalać zimną wodą, dodawszy dużo jarzyn, cebuli i korzeni; niech się tak gotują 3—4 godzin. Gdy są już miękkie i kości odstają, obrać mięso, posolić, pokrajać w kostkę, a rosół przecedzić i sklarować białkami, lejąc dwa białka rozbite z wodą aż się zagotują. Potem go odstawić aby się ustał, mięso włożyć do formy, a przecedziwszy ten rosół przez gęste płótno, wynieść do piwnicy lub postawić w zimnie na kilka godzin, aby galareta stanęła. Przed wydaniem zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie, wyrzucić ją na półmisek, ubrać zieloną sałatą i podać z octem i oliwą.

105. **Nóżki cielęce faszerowane.** Zrobić farsz z jakiegokolwiek pozostałego mięsa i zasmażyć z cebulką i tartą bułką na maśle. Nóżki cielęce ugotować podanym powyżej sposobem, gdy już miękkie obrać z kości, każdą połówkę posmarować tym farszem, zwinąć, następnie otarzać w mące, zmaczać w jajku, panierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle. Osobno podać do nich sos ostry śmietankowy „à la Strogonow" lub inny (patrz sosy).

106. **Móżdżek cielęcy smażony z jajkami.** Oczyścić móżdżek cielęcy z błon, posiekać grubo, a zasmażywszy na maśle pół drobno poszatkowanej lub utartej na tarku cebuli, wrzucić do niej móżdżek, posolić, opieprzyć i obracając często, smażyć przez 10 minut. Podając na talerzu, zrobić łyżką mały dołeczek i wpuścić do niego surowe żółtko.

107. **Móżdżek cielęcy „au beurre noir".** Obrany z błon móżdżek obgotować w słonej wodzie z cytryną, cebulą i korzeniami, a odcedziwszy z wody polać suto masłem „au beurre noir" (patrz sosy) i podać na śniadanie lub jako entre-mets.

108. **Kotleciki z mózgów cielęcych.** Obrać z błon kilka mózgów cielęcych, obgotować w słonej wodzie z cytryną, cebulą i korzeniami, a gdy wystygną i z wody obeschną, pokrajać w plasterki, uformować podłużne kotleciki, obsypać mąką, posmarować jajkiem, panierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle. Kotleciki takie są wyborne z groszkiem zielonym, mar-

chewką lub ze szpinakiem. Na każdy kotlecik można włożyć plasterek cytryny.

109. **Paszteciki z mózgu cielęcego.** (Patrz w przepisach pasztecików).

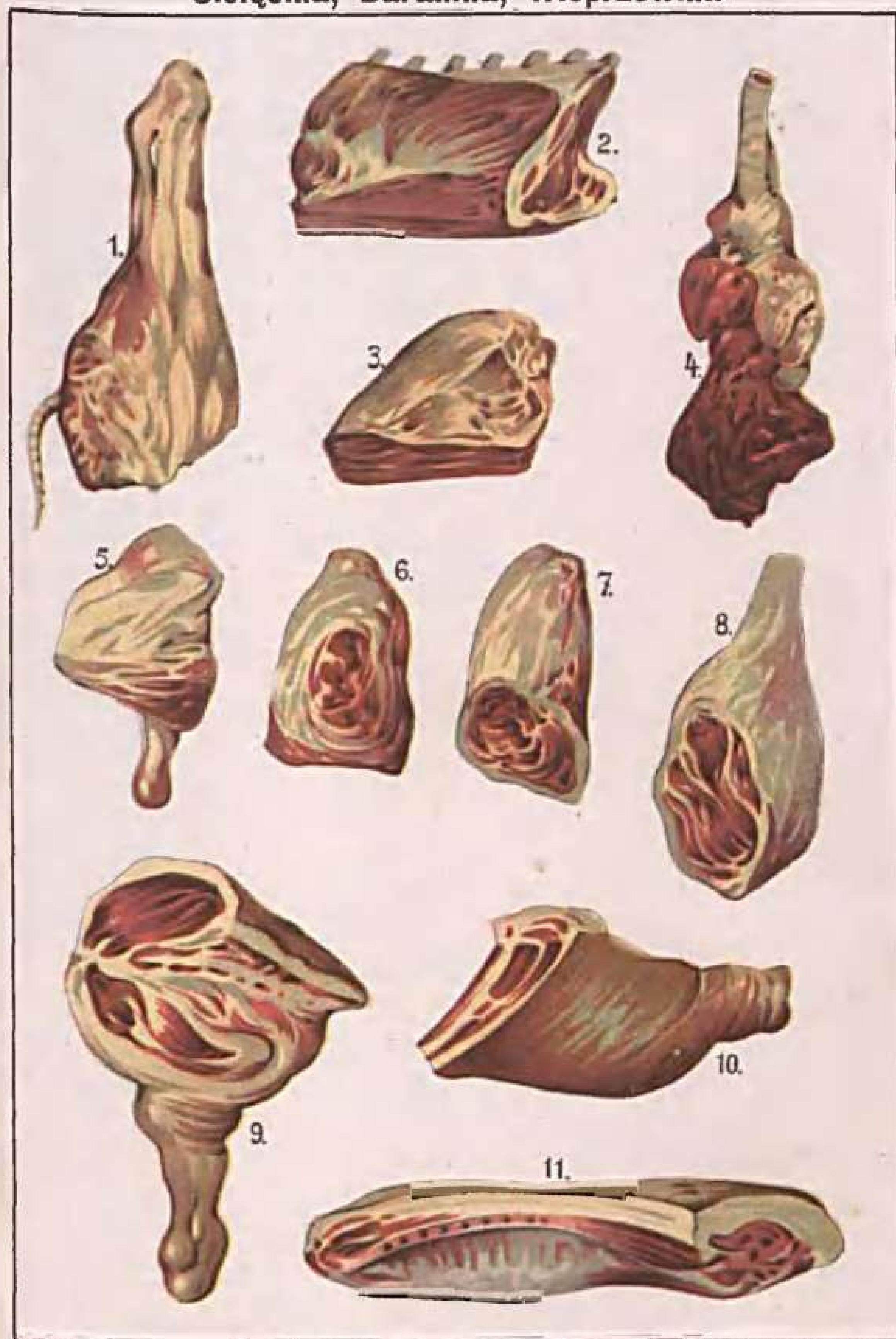
110. **Krokiety z móżdżku cielęcego.** Ugotować dwa cielęce móżdżki jak zwykle wyżyłowawszy je z błon. Łyżkę masła zasmażyć na biało z łyżką mąki, wlać dwie łyżki rosołu, wbić dwa żółtka, włożyć pokrajane mózgi, dać odrobinę białego pieprzu, soli i rozetrzeć dobrze łyżką, aby się zrobiła jedna gładka masa. Podzielić ją na równe części i otarzawszy w tartej bułce porobić podłużne wałeczki. Pozostałe białka ubić na pianę, umoczyć w niej wałeczki i znów posypać tartą bułką tak grubo, aż będą zupełnie suche. Rozpalić na patelni fryturę lub masło, wrzucić w nią krokiety obracając, aby się ze wszystkich stron zrumieniły. Wyjmować i układać na złożonej na półmisku serwecie, ubrać gałązkami smażonej pietruszki i cząstkami cytryny i podać jako entre-mets.

111. **Mózgi cielęce na parze. (Budyń).** Obciągnięte z błon dwa lub trzy mózgi cielęce ugotować w słonej wodzie z cytryną cebulą i korzeniami, odcedzić i włożywszy na miskę ubić trzepaczką jak śmietanę na masę. Wlać do nich pół szklanki słodkiej śmietanki, wbić cztery żółtka, trochę soli i pieprzu, dodać z pozostałych białek pianę i ubijać dalej razem jeszcze przez 5—10 minut. Wysmarować masłem formę blaszaną, wysypać grubo tartą bułką, wlać do niej masę, przykryć i wstawiwszy w naczynie z gorącą wodą, gotować na parze prawie całą godzinę. Wyrzuciwszy ostrożnie z formy na półmisek, oblać młodem masłem, a osobno w sosyerce podać sos pieczarkowy, lub biały kaparowy. Podaje się po zupie lub na śniadanie.

112. **Ozorki cielęce smażone.** Ugotować dwa lub trzy ozorki cielęce z jarzynami i korzeniami obciągnąć z nich skórkę, pokrajać w plasterki, zmaczać w jajku, opanierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle. Podać do nich sos rumiany ostry wedle upodobania.

113. **Ozorki cielęce w sosie pomidorowym.** Ugotować dwa lub trzy ozorki cielęce z jarzynami i korzeniami, gdy się tylko

Cielęcina, Baranina, Wieprzowina.



Cielęcina: 1. Pieczeń. 2. Kotlety. 3. Brust. 4. Płucka i wątroba. 5. Łopatka. Baranina: 6. Brust. 7. Comber. 8. Pieczeń. Wieprzowina: 9. Szynka. 10. Kotlety. 11. Schab czyli polędwica.



da ściągnąć zaraz skórę póki ozory nie są jeszcze zupełnie dogotowane. Potem naszpikować je słoniną, włożyć do rynki, zalać sosem pomidorowym czystym (patrz sosy) i niech się tak duszą, aż będą zupełnie miękkie. Jeśli sos się zanadto wysadzi, podlać trochę bulionem, a wydając pokrajać wzdłuż plasterki i podać obłożone włoskim makaronem, lub kluskami kładzionemi.

114. **Pilaw z pozostałej cielęciny.** Upieczoną cielęcinę pokrajać w kawałki. Osobno ugotować na sypko ćwierć litra ryżu, rozpuścić w szklance rosołu kawałek bulionu, zlać do niego wszystką tłustość i sos z pod cielęciny i dodać jeszcze łyżkę masła, ponieważ pilaw musi być dość tłusty. Potem układać w rądlu warstwami na spód ryż, potem cielęcinę, przesypywać za każdym razem suto tartym parmezanem; tak układać do końca uważając, aby na wierzchu była warstwa ryżu. Zalać to wszystko rozpuszczonym bulionem i wstawić do gorącego pieca pod przykryciem na dobre pół godziny. Podając wyrzucić na półmisek; ryż powinien być lekko zrumieniony.

115. **Kruszki cielęce.** Kruszki są to flaczki cielęce znacznie delikatniejsze od wołowych. Trzeba je oczyścić tak samo jak wołowe, wypłukać w kilku wodach i nastawić do gotowania z jarzynami i cebulą. Gdy już miękkie pokrajać je w jak najdrobniejsze paseczki, dodać trochę poszatkowanych i uduszonych jarzyn, zrobić zaprażkę białą z łyżką masła i mąki, rozprowadzić rosołem, w którym się gotowały, włożyć flaczki i jarzyny, dać trochę pieprzu, gałki muszkatułowej, imbiru i pół łyżeczki przyprawy Maggiego, posolić do smaku, poddusić jeszcze z pół godziny, a przed wydaniem wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany.

116. **Kruszki cielęce smażone.** Kruszki cielęce sparzyć wrzącą wodą, odlać, nastawić z jarzynami, posolić i ugotować. Gdy wystygną, nadziać na rożenki czyli szpadki, posypać mąką, maczać w jajku z bułeczką, smażyć na patelni na smalcu na rumiano i podać obłożone plasterkami cytryny. Osobno sałatę letnią lub zimową.

117. **Płucka cielęce na kwaśno.** Płucka cielęce razem z sercem wypłukać w kilku wodach i nastawić je z jarzynami, cebulą i korzeniami. Gdy są już miękkie, posiekać je dość grubo lub poszatkować bardzo cienko, zrobić zaprażkę rumianą

z łyżki masła i mąki i rozprowadzić rosołem, w którym się gotowały. Wlać łyżkę octu, aby sos był dość kwaskowaty, wsypać trochę pieprzu, gałki muszkatułowej, wrzucić płucka i poddusiwszy jeszcze z pół godziny wydać z kluskami kładzionemi, kartoflami lub knedlami.

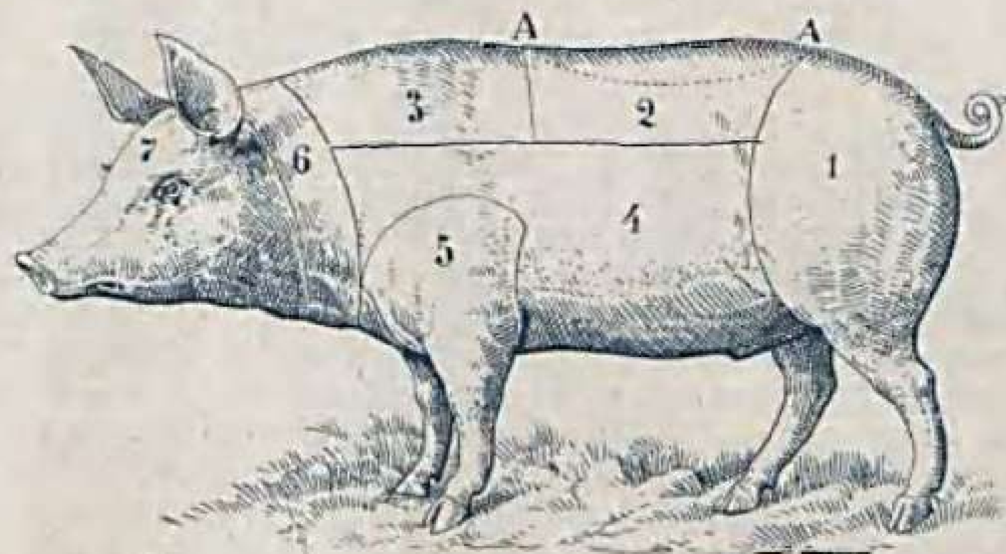
118. **Płucka cielęce z winem.** Tak samo przyrządzić jak powyżej, tylko zaprażkę rozprowadzić pół na pół rosołem i winem białem, wcisnąć trochę cytryny, w końcu wlać łyżeczkę przyprawy Maggiego i pół łyżeczki sosu Cabul. Takie płucka dla smakoszów są bardzo smaczną, a tanią potrawą na śniadanie lub kolacyę.

119. **Płucka cielęce z rądla wypiekane.** Wymyte płucka cielęce z sercem pokrajać w kawałki i ułożyć w rądlu przekładając plasterkami słoniny i jarzyną drobno poszatkowaną, posolić, dać trochę pieprzu, łyżkę masła i skrapiając zimną wodą dusić na ogniu aż będą zupełnie miękkie. Potem wyrzucić na deskę, posiekać drobno, wymieszać z dwoma bułkami namoczonemi w mleku i dobrze odciśniętemi, wbić pięć żółtek i wymieszać razem. Z białek ubić tęgą pianę, łyżką lekko wymieszać, włożyć tę masę do innego rądla wysmarowanego masłem i wysypanego bułką, przykryć i wstawić do wypieczenia w piec przez trzy kwadranse. Tymczasem zrobić sos ostry kwaskowaty z winem jak do płucek poprzednich a wyrzuciwszy je na półmisek oblać tym sosem. Można także przyrządzić sos ostry „Victoria" lub „à la Diable" (patrz sosy).



ROZDZIAŁ XIV.

Wieprzowina.



Podział mięsa wieprzowego.

1. Szynka czyli pieczeń.
2. Schab czyli kotlety z kostkami.
3. Polędwica, dalsza część schabu od karku, przerastała tłuszczem, na pieczeń lub karmonadle.
4. Boczek czyli wędzonka.
5. Przednia szynka czyli łopatka; może być użytą na kiełbasy lub siekanie.
6. Mięso od karku na siekanie lub kiełbasy.
7. Głowa na roladę lub w kawałkach do barszczu.
8. Nogi na galaretę.
9. Ogonek do barszczu.

A) Właściwa polędwiczka znajdująca się wewnątrz pod żebrami schabu na filety i zrazy.

Ogólne uwagi o dobroci mięsa.

Wieprzowina, z powodu, że jest tłusta, posiada w sobie dużą ilość ciepła i dlatego nie daje się długo przechowywać na surowo, a ze wszystkich mięs najprędzej się psuje. To też najwięcej przerabiają ją na wędliny, soląc i wędząc. Na świeżo, dobre jest tylko mięso z młodych i niezbyt tłustych wieprzów, a poznać je można po jasnym różowym kolorze; tłuszcz powinien być biały i jędrny. Szczególniejszą uwagę trzeba zwracać przy wyborze wieprzowiny, aby nie kupić mięsa węgrowatego. Poznać je można po maleńkich białych kulkach wewnątrz mięsa, które wyglądają jak jagły, a są nadzwyczaj szkodliwe. Z wągra bowiem powstaje w człowieku tasiemiec (soliter).

1. **Pieczeń wieprzowa z szynki.** Ładną pieczeń czyli szynkę z młodego wieprza zbić mocno, sparzyć wrzącym bajcem z wody z octem, cebuli i korzeni i postawić w zimnem miejscu na 24 godzin. Potem ją dobrze natrzeć solą, ponadcinać skórkę z wierzchu w wąskie pasy, tak jak się ją później krajać będzie, wstawić do gorącego pieca, polewać często masłem i tłuszczem, który się wytopi, a gdy już się zaczyna rumienić, wkrajać jedną cebulę. Kto lubi obsypać kminkiem i piec dalej, aż pieczeń będzie zupełnie miękką, co można poznać wbijając widelec w pieczeń około kości. Pokrajać w cienkie plastry, ułożyć napowrót na kości i podać z kapustą, buraczkami lub purée z grochu. Na mniejszą ilość osób, można upiec tak samo kawałek pieczeni; w zbyt małym jednak kawałku lepiej jest dusić, bo inaczej pieczeń będzie sucha i niesmaczna.

2. **Pieczeń wieprzowa duszona.** Całą pieczeń wieprzową lub w kawałku zbić mocno, posolić godzinę naprzód, włożyć do rądla z włoszczyzną i korzeniami, dodać pół łyżki masła, wkrajać całą cebulę i dusić na wolnym ogniu, aż się ładnie zrumieni i będzie miękka. Potem obsypać ją lekko mąką, podlać rosołem, pokrajać w plastry, ułożyć na półmisku i przecedziwszy polać sosem. Pieczeń taka jest wyborna, jeśli się wkroi jeszcze kilka świeżych pomidorów do duszenia, lub doda łyżkę marmelady pomidorowej, a przed wydaniem wleje pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

3. **Pieczeń wieprzowa duszona na czerwonem winie.** Przyrządzić tak samo pieczeń jak poprzednią, a gdy się przyrumieni dodać kilka pokrajanych pomidorów lub dwie łyżki marmelady pomidorowej, wlać szklankę czerwonego wina i dusić dalej, aż będzie miękka. Potem oprószyć lekko mąką, zalać rosołem, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, pokrajać pieczeń w plastry i polać przecedzonym sosem.

4. **Pieczeń wieprzowa faszerowana.** Małą pieczeń wieprzową okrojoną ze skóry, rozkroić wzdłuż, wyjąć kości i odjąć ze środka trochę żylastego mięsa, a pieczeń posolić. Mięso to zaś wyżyłować i usiekać drobno z 6-ma sardelami obranemi z ości, dwiema łyżkami kaparów i 8-ma szalotkami lub z całą cebulą. Dodać pół namoczonej i wyciśniętej bułki, trochę pieprzu, muszkatułowej gałki, jedno całe jajo, wyrobić wszystko razem i posmarować tym farszem całą pieczeń w środku. Potem zwinąć ją mocno, związać szpagatem, włożyć do rądla z włoszczyzną, cebulą i korzeniami i dusić na wolnym ogniu podlewając rosołem przez godzinę. Następnie wyjąć pieczeń, rozwiązać szpagat, oblać ją masłem i obsypawszy naokoło parmezanem, wstawić na drugą godzinę do gorącego pieca, aby się ładnie obrumieniła, polewając często masłem. Podając pokrajać w plastry, a do sosu, w którym się dusiła dodać łyżkę marmelady pomidorowej, łyżeczkę Sosu Cabul i Soy'a lub przyprawy Maggiego i przecedziwszy go polać nim pieczeń. Naokoło ugarnirować ryżem, kartoflami lub kluskami kładzionemi.

5. **Schab czyli polędwica wieprzowa.** Kawałek 1½ kilowy polędwicy z kostkami posolić i włożyć do rądla na rozpalone masło, obrumienić, a potem dodawszy pół uszatkowanej cebuli, dusić na wolnym ogniu skrapiając zimną wodą aż będzie zupełnie miękka. Kto lubi można wrzucić szczyptę kminku, obsypać schab mąką, zaciągnąć sos, pokrajać w plastry, a osobno podać kapustę i kartofle.

6. **Schab wieprzowy po wiedeńsku.** Wiedeńskie „Schweinscarre" jest sławne; nigdzie go tak smacznie nie przyrządzają. Podaję tu sposób z jednej z najlepszych książek niemieckich Luizy Seleskovitz. Nie zbyt tłusty, jasno różowy schab wieprzowy, zbić najpierw pałką i skropić wrzącym octem, aby skruszał. Niech tak leży ze dwie godziny. Potem go posolić, posypać kminkiem i wstawić do gorącego pieca polewając często masłem i natopionym tłuszczem. Gdy się zaczyna ru-

mienić, wkroić trochę cebuli, obsypać lekko mąką i dalej polewać aż nabierze cały ładnego koloru i będzie miękki. Piec się powinien najwyżej $1^1/_2$ godziny, gdyż za długo pieczony wyschnie. Potem pokrajać go w plastry, polać przecedzonym sosem i podać z kartoflami kapustą, lub z rzepą duszoną.

7. **Schab wieprzowy na zimno.** Tak upieczony schab jak powyżej, wystudzić, a potem krajać w cieniutkie plastry i podać do octu i oliwy lub z sosem tatarskim.

8. **Polędwica wieprzowa ze śmietaną.** Właściwą polędwicę wieprzową tj. tą małą, która się znajduje pod żebrami schabu odjąć, posolić, obłożyć plasterkami cytryny i położywszy na brytwance piec w gorącym piecu polewając często masłem. Gdy się zaczyna rumienić, posypać ją mąką, oblać kilku łyżkami kwaśnej śmietany, wymieszanej z kaparami a gdy się zupełnie zrumieni, pokrajać, oblać sosem i podać obłożoną jarzynami.

8a. **Karmonadle czyli kotlety wieprzowe.** Pokrajać cienkie kotlety, oskrobać je od kostki pozostawiając takową na końcu, rozbić cienko, posolić, otarzać w mące, zmaczać w rozbitem jajku, opanierować bułką i smażyć wolno na rozpalonem maśle, aby nabrały ładnego złotego koloru, a w środku były usmażone. Podać do nich kapustę, rzepę ze śmietaną, fasolkę na kwaśno, lub sos ostry jak: musztardowy „Robert", kaparowy i t. d. (patrz sosy) i kartofleki przysmażane.

9. **Kotlety wieprzowe naturalne.** Pokrajane kotlety wieprzowe z kostką zbić lekko, skropić cytryną, niech tak poleżą z godzinę. Przed smażeniem posolić, obsypać lekko mąką i smażyć na rozpalonem maśle lub fryturze tak, aby w niej kawałek masła szczypiórkowego lub sardelowego (patrz na końcu sosów) i ugarnirować jarzynką albo kartoflami.

10. **Kotlety wieprzowe duszone.** Pokrajane kotlety wieprzowe zbić lekko, skropić cytryną, i złożyć jeden na drugim, niech tak poleżą ze dwie godziny. Potem je posolić, obsypać kminkiem, dać do rądla i zalać paru łyżkami rosołu, niech się tak duszą. Gdy wszystek rosół się wysadzi a tłuszcz z kotletów stopi, zrumienić je trochę, posypać lekko mąką, a gdy już miękkie, włożyć kawałek świeżego masła, przykryć, odstawić na bok, aby się masło nie zagotowało. Można także po zrumienieniu kotletów, zalać je pół szklanką białego wina a będą daleko smaczniejsze.

11. **Kotlety wieprzowe „à la Provencale".** Pokrajane kotlety wieprzowe zbić lekko, skropić cytryną, złożyć jeden na drugim, niech tak poleżą ze dwie godziny. Potem je posolić, obsypać mąką i zrumienić szybko na bardzo rozpalonem maśle. Na tem samem maśle zasmażyć dwie sparzone i na tarku utarte cebule, dodać ćwierć łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wkrajać kilka pieczarek, wlać pół szklanki białego wina, pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego, dodać łyżkę marmelady pomidorowej, włożyć kotlety i dusić na wolnym ogniu przez 20 minut.

12. **Kotlety duszone po bretońsku.** Przygotowane jak powyżej kotlety, obrumienić na maśle. Utrzeć na tarku kilka marchwi, licząc po jednej na kotlet, uszatkować drobno dwie cebule, wsypać trochę pieprzu, włożyć kilkanaście kartofli pokrajanych na ćwiartki, zalać mocnym bulionem i dusić tak długo, aż kartofle będą zupełnie miękkie. Potem wlać pół łyżeczki sosu Cabul Worchester, zagotować i wydać.

13. **Kotlety wieprzowe siekane.** 1 Kilo niezbyt tłustego mięsa wieprzowego z pieczeni, łopatki lub od karku usiekać na maszynce, dodać jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, drobno usiekaną cebulę zasmażoną w maśle, trochę soli, pieprzu, jedno całe jajo i wymięszać doskonale razem. Podzielić równo mięso i urabiać kotlety podłużne otarzawszy je w tartej bułce. Smażyć powoli na rozpalonem maśle, aby się skorupka zwierzchu nie przypiekła; podać z kartoflami i jarzyną, a w sosyerce osobno sos ostry wedle upodobania.

14. **Kotlety wieprzowe z ryżem.** Ugotować na rosole ćwierć litra ryżu, można dodać do niego łyżkę lub dwie marmelady pomidorowej i trochę papryki, aby był ostrzejszy. Ryż musi być zupełnie rozgotowany. Usiekać mięso wieprzowe jak powyżej, robić z niego cieniutkie kotlety, posmarować warstwą ryżu i przykryć drugim kotletem, obrównać brzegi, obsypać bułką i smażyć jak zwykle na maśle. Na półmisku ułożyć w środku puree z kartofli, obłożyć sznyclami, a w sosyerce podać sos pomidorowy lub inny ostry wedle gustu (patrz sosy).

15. **Zrazy wieprzowe siekane.** Przygotować mięso jak na kotlety (patrz wyżej). Robić z niego okrągłe lub podłużne zrazy, otarzać w mące i obsmażyć naokoło. Potem włożyć do rądla kawałek masła, usiekaną cebulę, dużo jarzyn, łyżkę marmelady pomidorowej i zalawszy rosołem dusić do miękkości, następnie włożyć zrazy i jeszcze dusić razem przez pół godziny. Gdy już zrazy miękkie ułożyć je na półmisku do sosu wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego lub sosu Soy'a i przefasować z jarzynami. Podać do nich kartofle, kaszę lub kapustę.

16. **Zrazy wieprzowe z ryżem.** Usiekać na maszynce 1 kilo mięsa wieprzowego z łopatki lub od karku, wymięszać go z cebulą utartą na tarku i ugotowaną w maśle dać trochę soli i pieprzu. Osobno sparzyć wrzącą wodą ćwierć litra ryżu, zalać go rosołem i postawić na kwadrans w piecu, aby się rozparzył. Potem go przestudzić, wyrzucić na stolnicę, wymięszać z mięsem dodawszy jedno całe jajo, trochę pieprzu i soli, a następnie porobić kule i spłaszczyć je na grubość palca, otarzać w mące i obrumienić na rozpalonem maśle. Ułożyć je w rynce, podlać masłem, w którem się rumieniły, pół szklanką rosołu i dusić przez pół godziny. W końcu zalać kwaterką kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, zagotować i podać z kartofelkami przysmażanemi.

17. **„Filet mignon" z wieprzowiny.** Z małej polędwiczki, która znajduje się pod żebrami, porobić okrągłe befsztyki, naszpikować je słoniną, posolić, obsypać mąką obsmażyć na rumiano. Kilka szalotek i pieczarek pokrajanych w talarki udusić w maśle, wsypać pół łyżki mąki, rozprowadzić tęgim bulionem, dolać pół szklanki czerwonego wina i włożywszy filety, dusić przez pół godziny na wolnym ogniu. Tymczasem przygotować okrągłe grzaneczki, usmażyć na maśle i ususzyć w piecu, a podając ułożyć na każdej grzance jeden filet, obłożyć wykrawanemi kartofelkami i oblać sosem.

18. **Gulasz wieprzowy (Gulyas).** Gorsze kawałki mięsa wieprzowego jak: z łopatki, karku lub z boczka ze skórką pokrajać w kostkę, dać do rądla dużo szatkowanej cebuli, włożyć mięso, posolić, wsypać pół łyżeczki papryki i dusić na wolnym ogniu, aż się mięso obrumieni. Potem posypać mąką, polać rosołem, dodać łyżkę marmelady pomidorowej i wrzucić

kilkanaście odgotowanych i pokrajanych w cząstki kartofli, a gdy będą miękkie, można już gulasz wydać.

19. **„Szekely — Gulyas".** Jest to gulasz przyrządzony tak samo jak poprzedni, tylko po zrumienieniu się mięsa i obsypaniu mąką, zamiast dodawać kartofli, nałożyć do gulaszu kapusty kiszonej wprzód ugotowanej i dwie łyżki marmelady pomidorowej, niech się razem jeszcze pół godziny poddusi, a wydając ułożyć kapustę na spód plasterki, a mięso na wierzchu. Jest to ulubiony gulasz Węgrów i bardzo smaczny szczególniej do piwa.

20. **Boczek wieprzowy duszony z kalerepką.** Wziąć kawałek boczku wieprzowego, czyli bruściku wraz ze skórką, wymyć w wodzie i gotować razem z kalarepką pokrajaną w talarki. Gdy już jest miękki wyjąć takowy. Do kalarepki zrobić rumianą zaprażkę z łyżki masła i mąki, dodać cukru i soli do smaku, położyć na wierzchu boczek, a wydając pokrajać go w plastry i ułożyć na kalarepce.

21. **Boczek wieprzowy duszony ze słodką kapustą.** Kawałek boczku czyli bruściku wieprzowego ze skórką nastawić w rądlu, nalawszy tyle wody aby dobrze mięso zakryła. Niech się tak gotuje pół godziny. Tymczasem pokrajać dwie główki kapusty zwykłej lub włoskiej na cząstki, sparzyć w słonej wodzie, włożyć do boczku dodawszy jedną poszatkowaną cebulę, jedną marchew, kawałek selera i pietruszkę, dusić razem aż będzie mięso i kapusta miękka. Potem wyjąć jarzynę, zrobić zaprażkę białą z łyżki mąki i pół łyżki masła, rozprowadzić rosołem, zalać wieprzowinę, dać trochę pieprzu i poddusiwszy jeszcze z pół godziny wydać na stół. Kapustę dać do środka, a boczek pokrajać w plastry i ułożyć na około.

22. **Cynaderki wieprzowe z kaszą.** Kilka nerek wieprzowych wymoczyć w wodzie, pokrajać w cieniutkie talarki, włożyć do rądla, zalać wodą tak, aby tylko mięso przykryła i zagotowawszy parę razy wyszumować. Potem dodać jedną drobno usiekaną cebulę, włożyć łyżkę masła i dusić pod przykryciem tak długo, aż będą miękkie, a gdy się wszystka woda wygotuje, obsypać je pół łyżką mąki, przyrumienić i rozprowadzić rosołem, aby dobrze pływały w sosie. Nerki same z siebie są słone, więc po uduszeniu należy je spróbować i jeśli potrzeba trochę do smaku posolić. Osobno ugotować na sypko

kaszy hreczanej, okrasić ją słoniną i podać do nerek. Można kto chce, wlać pod koniec pół szklanki czerwonego wina do cynaderek i dusić je jeszcze w sosie pół godziny.

23. **Cynaderki wieprzowe smażone.** Wymoczone w mleku cynadry, przekroić na pół, lekko posolić, obsuszyć w bibule, obsypać mąką, i smażyć mocno na rozpalonem maśle.

24. **Głowizna wieprzowa duszona z purée z grochu.** Kawałek głowy wieprzowej wyluzować z kości, włożyć do rądla, dodać trochę korzeni, jarzyn i cebuli a podlawszy rosołem, dusić pod przykryciem aż będzie miękka. Osobno ugotować groch zwykły suchy lub groszek zielony, przefasować na purée, polać bułeczką zrumienioną z masłem, a głowiznę pokrajać w plasterki i obłożyć naokoło.

25. **Głowizna wieprzowa duszona z kapustą.** Robi się tak samo jak boczek duszony ze słodką kapustą (patrz wyżej).

26. **Ozorki wieprzowe po lyońsku.** Zamówiwszy kilka ozorków wieprzowych u rzeźnika wymyć je w kilku wodach, zblanżerować i ugotować z jarzynami, cebulą i korzeniami. Gdy już są miękkie, ściągnąć z nich skórę, odkroić dwa razy wzdłuż i posmarować następującym farszem: Kawałek cielęciny lub wieprzowiny przepuścić przez maszynkę wraz z połówką bułki namoczonej w mleku i dobrze wyciśniętej, dodać wedle upodobania, albo kilka usiekanych i uduszonych z cebulą pieczarek, albo cztery wymoczone sardele obrane z ości i drobno posiekane, wbić jedno jajo, dać trochę pieprzu, soli i wymieszać razem z mięsem i pieczarkami, a nałożywszy tego farszu, złożyć ozorki w całość, posmarować jajkiem, opanierować bułką i obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano.

Osobno w sosyerce podać sos pomidorowy lub inny ostry (patrz sosy).

27. **Nóżki [redacted] wieprzowe „à la Sainte-Menehould".** Wziąć kilka nóżek wieprzowych, oparzyć je i oskrobać czysto tak jak cielęce, przerąbać na pół i nastawić do gotowania z włoszczyzną, cebulą i korzeniami. Gdy po paru godzinach są zupełnie miękkie i kości odstają, wybrać je i odrzucić, a nóżki gdy przestygną posmarować roztopionem masłem, obsypać tartą bułką i obsmażyć na rumiano. Osobno podać w sosyerce sos musztardowy (patrz sosy).

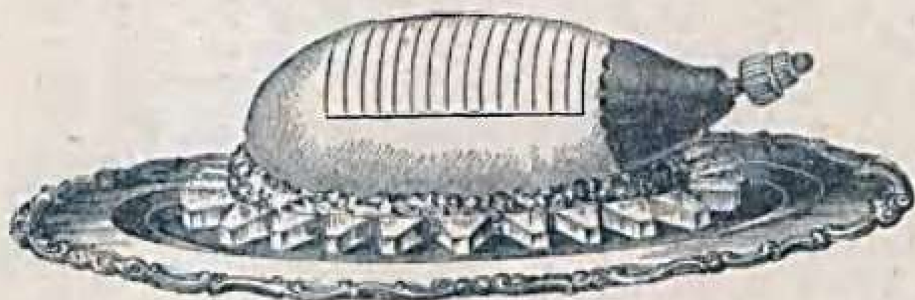
28. **Nóżki wieprzowe faszerowane z truflami.** Ugotować jak poprzednio kilka nóżek wieprzowych. Zrobić następujący farsz: kawałek cielęciny przepuścić przez maszynkę od mięsa z połówką namoczonej i wyciśniętej bułki kawałeczek gotowanej słoniny, pokrajać w bardzo drobną kosteczkę; ze cztery gotowane trufle posiekać, dać trochę pieprzu, soli, jedno jajo, wymieszać razem i nakładać tym farszem każdą połówkę nóżki weprzowej nadając jej okrągłą formę. Potem posmarować roztopionem masłem, obsypać tartą bułką i obsmażyć naokoło na rumiano. Osobno podać w sosyerce sos pikantny n. p. „Victoria" lub „à la Diable", a nóżki na półmisku obłożyć przysmażonemi kartoflami lub krokietami z kartofli.

29. **Solenie i przyrządzanie szynek.** Wybierając szynkę do solenia, trzeba uważać aby była okrągła, gruba a nie płaska, z młodego i niezbyt tłustego wieprza. Najlepsze są średniej wielkości 5—7 kilo. Na taką dużą szynkę proporcya ¾ funta soli, wprzód sprażonej na patelni, 2 deka saletry w proszku, cztery deka miałkiego cukru, dwie łyżki przetłuczonej kolendry, kilkanaście ziarnek pieprzu angielskiego i gwoździków; wszystko to wymieszać razem i nacierać dobrze ze wszystkich stron szynkę z wierzchu i w środku od kości póki wszystka sól nie wnijdzie. Potem ułożyć ją w dużej kamiennej misce lub w drewnianej wanience tak ciasno, aby mięso do ścian przylegało, obłożyć je z wierzchu kilkoma bobkowymi liśćmi, przyłożyć drewnianem denkiem, . przycisnąć kamieniem, postawić w kuchni na 24 godzin. Potem wynieść ją do chłodnego lecz niezbyt zimnego miejsca i przynajmniej co drugi dzień przewracać na drugą stronę, polewając z wierzchu utworzoną ropą. Po trzech tygodniach szynka jest gotowa; trzeba ją oskrobać czysto z korzeni (nie można płukać bo przy dłuższem trzymaniu szynka się łatwo psuje) i dać do uwędzenia. Po uwędzeniu można ją zaraz użyć, lub też powiesiwszy w suchem miejscu da się trzymać przez długi czas. Szynki można marynować na jeseni aż do wiosny; w letnich miesiącach gdy gorąco, szynki w marynowaniu bardzo łatwo się psują, ale przygotowane i wędzone wczesną wiosną można przechowywać przez całe lato. Na wsi zakopać je w spichrzu w zbożu, lub zawiązać w worek z gęstego płótna i powiesić w suchem a chłodnem miejscu. Przed gotowaniem namoczyć szynkę na noc w zimnej wodzie.

30. **Szynka gotowana na zimno.** Wymoczoną przez noc

szynkę włożyć do gotującej się wody, do dużego garnka, dodać dużo jarzyn, cebuli, trochę korzeni i gotować pod przykryciem 3—4 godzin. Gdy boczna kość zaczyna odstawać, zdjąć szynkę z ognia i postawić w smaku aż do zupełnego wystygnięcia. Potem obciągnąć z niej skórę, wykręcić poprzeczną górną kość, obkroić cienko z pod spodu i w miarę potrzeby krajać ostrym nożem jak najcieńsze plastry, zaczynając od górnego końca bokiem ku kości golonkowej. Pokrajaną szynkę ułożyć ładnie na półmisku, ugarnirować w środku i z boku galaretką (auszpikiem) z nóżek cielęcych (patrz auszpiki), a osobno podać ocet i oliwę lub inne sosy tatarskie (patrz sosy).

31. **Szynka na gorąco.** Ugotowaną jak powyżej szynkę pokrajać w grubsze trochę plastry po obu stronach kości, ułożyć je napowrót w całość na półmisku, kość na końcu ubrać w papilot z białego papieru a bokami ugarnirować szynkę kartofelkami, purée z grochu, tartym chrzanem, albo wykroić zgrabny koszyczek z dużej surowej brukwi, zagrzać go w gorącej wodzie i nałożyć do niego zielonego groszku. Tak się podaje szynkę na bardzo eleganckich przyjęciach. Osobno w sosyerce podać sos tatarski (patrz sosy).



32. **Szynka pieczona w cieście.** Bardzo dobra jest także szynka pieczona w cieście, ale musi być albo bardzo lekko uwędzona i wtedy trzeba ją jeszcze namoczyć na noc, lub najsmaczniejsza jest prosto z ropy wcale nie wędzona. Taką szynkę dobrze jest oskrobać, opłukać i wymyć, a potem wytrzeć ją czystą ścierką i zawinąć całą w ciasto zagniecione z $1^1/_2$ litra razowej żytniej mąki. Ciasto to dość grubo rozwałkować w duże dwa placki, jeden położyć na spód, drugi na wierzch szynki, boki zlepić mocno razem i wstawić szynkę do gorącego pieca na 4 godziny. Potem odjąwszy ciasto, szynkę krajać i ugarnirować jak poprzednio i podać do stołu.

33. **Szynka duszona na czerwonem winie.** Wymoczoną szynkę rozkroić z pod spodu, wyjąć ostrożnie kość wierzchnią, skórę skroić jak najcieniej, następnie szynkę mocno zwinąć i związać szpagatem. Wkrajać do rądla dużo włoszczyzny i cebuli, włożyć szynkę, zalać lekkim rosołem z kości i butelką czerwonego wina i gotować tak ze 3 godziny, aż będzie zupełnie miękka. Potem odjąć szpagat, szynkę pokrajać w plastry, obłożyć krokietami z kartofli, a sos i jarzyny przefasować przez sito, dolać do niego łyżeczkę sosu Cabul i pół kieliszka madery; jeśli jest rzadki zrobić jeszcze zaprażkę z pół łyżki mąki i podać osobno w sosyerce. Tak samo można przyrządzić kawałek surowej odkrojonej szynki.

34. **Szynka po francusku.** Ugotowaną szynkę włożyć do rądla, ściągnąwszy z niej skórę i odkroiwszy zbytni tłuszcz, zalać szklanką madery i dusić po przykryciem pół godziny. Osobno przygotować sos maderowy z truflami (patrz sosy). Przed podaniem szynkę pokrajać jak wyżej podałam, ułożyć na kości na półmisku, obłożyć wykrawanemi kartoflami lub krokietami z kartofli, kość ubrać w papilot z białego papieru i polać sosem po wierzchu. Tak samo można przyrządzić szynkę na mniejszą ilość osób. Mając w domu gotową, lub też kupić u rzeźnika w jednym kawałku n. p. $1^1/_2$ klg. szynki gotowanej z maderą, pokrajać w plasterki i polać sosem.

35. **Szynka po włosku.** Ugotować całą lub kawałek szynki w krótkim smaku z jarzyn, cebuli i korzeni dolawszy pół litra białego lub czerwonego wina. Osobno ugotować na wpół funt najdrobniejszego makaronu włoskiego. Odcedzić go, polać zimną wodą, włożyć do rynki z rozpuszczonem masłem, posypać parmezanem, dodać dwie łyżki przefasowanych pomidorów, przykryć i postawić na ruszcie w piecu na 15 minut aby doszedł i wysadził się. Gdy szynka gotowa, pokrajać ją w plastry i obłożyć tym makaronem. W sosyerce podać następujący sos: Wszystkie jarzyny z pod szynki przefasować przelewając rosołem, w którym się gotowała, zrobić zaprażkę z pół łyżki miasła i mąki, wlać sos, dodać kieliszek wina dla zapachu, łyżeczkę sosu Cabul, zagotować raz i wydać.

36. **Szynka z ryżem zapiekana w piecu.** Gdy jest w domu ugotowana cała szynka, można ją po kawałku zużywać na zimno lub na gorąco. Pokrajać kawałek szynki w dość grube plastry ułożyć jeden na drugim na półmisku i polać pół filiżanką

rozgotowanego bulionu. Osobno ugotować na rosole na sypko pół l. ryżu, gdy przestygnie wymięszać go z trzema łyżkami tartego parmezanu i dwoma żółtkami, przykryć tym ryżem szynkę, zalać białym sosem pieczarkowym (patrz sosy) i zapiec w piecu przez pół godziny.

37. **Szynka na zimno à l'imperial.** Ugotować szynkę jak zwykle i oczyściwszy ze skóry i zbytniego tłuszczu pokrajać ją aż do kości w równe i cienkie plasterki. Przetrzeć przez sito 2 usiekane trufle lub kilka pieczarek, 20 dkgr. pasztetu z gęsich wątróbek, 20 dkgr. masła deserowego i razem w rądelku dobrze wymięszać dodając trochę sosu Worchester, cayenny, madery i soli; w końcu wymięszać 1/4 litra tęgiej piany ubitej z kremowej śmietanki. Pokrajaną szynkę układając, przekładać tą samą masą za każdym plastrem, ułożyć napowrót na cało tak, ażeby widać było przekładaną masę, a szynka była ułożona starannnie i gładko. Następnie polewać szynkę auszpikiem na zimnie kilka razy aż się utworzy szkląca powłoka, ubrać na półmisku auszpikiem i zielenią. Osobno podać sos majonezowy.

38. **Szynka w tębalu z ryżu na zimno.** Tębal zrobić z ryżu gotowanego na postumenty, najlepiej z formy owalnej używanej na pasztety, czyli taki tębal wytłoczyć w tej formie z ryżu: 1 klgr. ryżu, ugotować, poczem gdy gorący przekręcić na maszynce od mięsa. Gorącym jeszcze wytłaczać silnie formę tębalową i wstawić do zimnej wody. Gdy dobrze wystygł, ładnie pokrajaną szynkę ułożyć w tębalu, zalać zimnym auszpikiem, w około ułożyć ładną girlandą wykrawanych jarzynek i znów zalać auszpikiem. Po wyrzuceniu z formy na półmisku ubrać zielenią sałatą i podać z sosem tatarskim.

39. **Muss z szynki.** Funt gotowanej szynki pokrajać w kawałki, przepuścić dwa razy przez maszynkę z pięcioma sparzonemi szalotkami i przefasować przez sito. Potem włożyć do kamiennej rynki ćwierć funta deserowego masła i wraz z przefasowaną szynką ucierać łyżką przez pół godziny, aby się utworzyła zupełnie gładka masa. Osobno ugotować smak na auszpik z odpadków mięsa i podróbek z drobiu dołożywszy jedną lub dwie sparzone nóżki cielęce, dużo włoszczyzny i trochę korzeni. Gdy smak nagotowany, sklarować go białkami, dodać 4 listki rozpuszczonej żelatyny i wcisnąć sok z jednej cytryny. Na spód okrągłej formy na dwa palce wysoko nalać

tego auszpiku, a gdy zastygnie włożyć w środek masę z szynki, uważając, aby była oddaloną na dwa palce od brzegów i zalać aż do wierzchu auszpikiem, a potem wynieść w zimne miejsce do zastygnięcia. Przed podaniem wyrzucić na półmisek, ubrać gotowanemi na twardo jajami, grzybkami i plasterkami cytryny i podać zamiast majonezu po zupie albo po sztuce mięsa.

40. **Ham and eegs.** Jestto potrawa czysto angielska jak już sama nazwa świadczy, podawana najczęściej na śniadanie. Pokrajać szynkę zimną w cienkie plastry, położyć na roztopione masło na patelni, wbić trzy lub cztery jajka na wierzch i smażyć na wolnym ogniu lub w piecu aż się białka zetną. Potem posypać trochę pieprzem i zsunąć w całości na talerz.

41. **Schab wędzony z chrzanem.** Marynowaną polędwicę którą się soli w ten sam sposób jak szynkę, ugotować na świeżo lub wędzoną, pokrajać w plastry i podać z chrzanem i kartoflami lub kapustą.

42. **Boczek wędzony z brukwią.** Ugotować w krótkim smaku kawałek wędzonego boczku. Osobno pokrajać w kostkę dwie lub trzy brukwie, zalać wodą tyle tylko, aby je przykryła i gotować dolewając smaku z boczku. Gdy brukiew miękka, zrobić zaprażkę z łyżki mąki i pół łyżki masła, rozprowadzić rosołem z boczku, wlać do brukwi, jeśli za mało słona i słodka, dodać soli i cukru do smaku, a wydając pokrajać boczek w plasterki i obłożyć nim brukiem na półmisku.

43. **Boczek wędzony wypiekany z kartoflami.** Ugotować miękko kawałek wędzonego boczku wieprzowego i pokrajać go w plasterki. Osobno ugotować kilo kartofli uważając, aby się nie przegotowały. Gdy przestygną, pokrajać je w talarki, wyłożyć niemi spód rądla, potem dać warstwę boczku i tak przekładać aż do końca. Ułożywszy ostatnią warstwę kartofli zalać czterema łyżkami kwaśnej śmietany i wstawić do gorącego pieca na dobre pół godziny aby się na rumiano wypiekły. Podając wyrzucić na półmisek.

44. **Boczek wędzony z grochem i krupkami.** Ugotować każdą rzecz osobno. Funt wędzonego boczku ze skórką, pół litra okrągłego grochu i ćwierć litra krupek perłowych. Gdy groch i krupki na wpół miękkie, wymięszać je razem, zalać

jeszcze smakiem nagotowanym z boczku i wstawić do pieca na ruszt pod przykryciem, aby się wypiekły. Podając wyrzucić groch z krupkami, polać stopioną słoninką, a naokoło obłożyć plasterkami ugotowanego boczku.

45. **Głowa wieprzowa faszerowana.** Głowę wieprzową marynuje się zwykle ze szynkami, dodając soli, saletry i korzeni w tym samym stosunku według wagi. Przeciąć głowę z pod spodu, nadrąbując kości w ten sposób, aby skóry nie uszkodzić, a głowa dała się rozłożyć na płasko, a po trzytygodniowem nasoleniu można ją już użyć. Obmyć w kilku wodach, wyjąć ostrożnie wszystkie kości, zaszyć dziury oczne i napełnić ją następującym farszem: Przepuścić przez maszynkę funt mięsa cielęcego i jedną namoczoną i wyciśniętą bułkę. Wątróbkę cielęcą naszpikować słoniną i udusić z cebulą na maśle, uważając aby się zbyt nie przyrumieniła. Gdy przestygnie utrzeć ją na tarku i przefasować przez sito; potem wymięszać z mięsem, posolić, opieprzyć, dać trochę gałki muszkatułowej, wbić cztery całe jaja i utrzeć w donicy tę masę aby była gładka; w końcu wymięszać z pół funtem słoniny gotowanej, pokrajanej w drobną kostkę i smarować tym farszem rozłożoną głowę. Ugotować 4—5 jaj na twardo, które pokrajać w talarki, a w paski kilka większych korniszonów i użyć obok siebie na farszu, potem znów posmarować farszem i tak naprzemian układać, aż wszystek farsz i dodatki wyjdą. Wtedy złożyć głowę, nadając jej pierwotny kształt i włożywszy do wysokiego garnka uszami do góry, gotować z włoszczyzną, cebulą i korzeniami przez 3—4 godzin, stosownie czy głowa mniejsza lub większa. Zostawić w smaku niech wystygnie, a jeśli ma być podana do święconego w całości na stół, oblać ją zastygającym smalcem jak lukrem, a zafarbowawszy burakiem i szafranem smalec na różowy i żółty kolor, gdy zastygnie, wyciskać nim przez papierowy lejek zygzaki na głowie. W pyszczek włożyć kawałek oskrobanego chranu, a półmisek ubrać rzerzuchą i rzodkiewką. Potem krajać w plastry i podać majonez lub sos tatarski.

46. **Rulada z głowy wieprzowej.** Do rulady wieprzowej przygotować wszystkie potrzebne ingredyencye, a mianowicie: Kawałek gotowanego ozora, szynki i słoniny pokrajać w podłużne paski, ugtować 3 jaja na twardo i pokrajać w cząstki, kilka korniszonów także w paski, tak samo uszy, które odkroi od głowy i przedtem zgotować. Oprócz tego zrobić farsz z funta cielęciny i pół funta słoniny zmielonej na maszynce z jedną namoczoną i wyciśniętą bułką, pół wątróbki cielęcej usiekać na surowo i przefasować przez sito, dać trochę soli i pieprzu, 3 żółtka, a z białek ubić pianę i wymieszać lekko wszystko razem. Wyjętą z ropy głowę wieprzową wymyć starannie, wyjąć wszystkie kości, zaszyć dziury do oczu i uszu, rozpłaszczyć całą głowę i nasmarować farszem na pól palca grubości. Na farsz nakładać rzędami pokrajane w paski ingredyencye. Można dodać jeszcze chcąc mieć wykwintniejszą ruladę pistacyę, gotowane trufle lub szampiony, nakładać dalej warstwę farszu i warstwę tych dodatków, postępując tak, aż wszystko wyjdzie. Potem zwinąć bardzo ciasno głowę wzdłuż, obwiązać szpagatem w czystem płótnie, włożyć do podłużnej wanienki i gotować 3—4 godzin w słonej wodzie z jarzynami, cebulą i korzeniami. Dla lepszego smaku można dodać pół litra białego wina. Smaku powinno być niewiele, aby tylko rulada była zakryta. Gdy już miękka, przestudzić przez godzinę, a potem wyjąć, odrzucić szpagat i przycisnąć w płótnie deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła i zastygła. Taką ruladę kraje się w cienkie plastry, ubiera galaretką i rzerzuchą i podaje na śniadanie, kolacyę lub po zupie z sosem tatarskim.

47. **Kiełbasa polska krajana.** Na kiełbasę należy brać mięso z łopatki dobrze odżyłowane, dosyć tłuste, pokrajać je w jak najdrobniejszą kostkę, posolić, dodać trochę roztartego czosnku, zasmażonej cebuli, korzeni, majeranku, utłuczonej saletry (w stosunku 1 dkg. na 2 klgr. mięsa), zalać paru łyżkami rosołu, wyrobić dobrze i napychać dość tęgo z specyalnej maszynki kiełbaśnicą zwanej do cienkich jelit świńskich, które wprzód namoczyć i podczas napychania mięsa przekłuć szpilką, by nie pękły i powietrze z nich wychodziło.

Na gotowaną lub smażoną kiełbasę najlepsza jest zupełnie świeża lub bardzo lekko obwędzona. Na dłuższe przechowanie należy takową mocno obwędzić. Doskonała jest krajana i wędzona na surowo, a przechowywać ją można parę miesięcy.

48. **Kiełbasa smażona.** Świeżą lub lekko obwędzoną kiełbasę zwinąć do rądla, zalać do połowy wodą i gotować pod przykryciem 20 minut. Potem wyjąć, wystudzić i na patelni smażyć powoli na smalcu lub maśle, a gdy się z obu stron już przyrumieni, wrzucić drobno poszatkowaną cebulę, przysmażyć na złoty kolor, kiełbasę pokrajać w kawałki, obłożyć nią

naokoło gotowaną kapustę lub kartofle i polać po wierzchu masłem z cebulą.

49. **Kiełbasa w polskim sosie.** Świeżą lub mało obwędzoną kiełbasę ułożyć w rądlu, zalać pół litrem piwa i pół litrem wody, wkroić 2 cebule i gotować pod przykryciem 20 minut. Potem kiełbasę wyjąć, zrobić zaprażkę rumianą z łyżki mąki i masła, rozprowadzić przecedzonym smakiem, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, dwie łyżki octu, wsypać łyżkę cukru, zafarbować karmelem, a pokrajawszy kiełbasę w ukośne duże kawałki, polać tym sosem. Osobno podać kartofle duszone.

50. **Kiełbaski duszone w czerwonej kapuście.** Główkę czerwonej kapusty uszatkować drobno, sparzyć wrzącą wodą, potem ją skropić octem lub cytryną, aby nabrała napowrót koloru. Zasmażyć łyżkę masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić szklanką czerwonego wina lub w braku tego rosołem, włożyć kapustę, posolić, popieprzyć, dodać pół łyżki przyprawy Maggiego, do smaku cukru i soku z cytryny i gotować na wolnym ogniu. Na kwadrans przed wydaniem włożyć na wierzch kilka par sosisek czyli kiełbasek i poddusić pod przykryciem. Wydając ułożyć stożkowato kapustę, a na wierzchu kiełbaski.

51. Sosiski w sosie musztardowym „à la Sierzputowski". Zasmażyć na rumiano łyżkę mąki i łyżkę masła, wlać pół szklanki czerwonego wina, dodać łyżkę musztardy, trochę soli i pieprzu, pół łyżeczki przyprawy Maggiego i sosu Cabul, zagotować i polać zagrzane w gorącej wodzie kiełbaski lub surowe sosiski, które przedtem usmażyć na patelni na maśle. Osobno podać do nich kartofle przysmażane.

52. **Kiełbaski parowe z purée z kartofli.** Ugotować kilo kartofli, utrzeć z nich purée dodawszy łyżkę masła i kilka łyżek słodkiego mleka, ułożyć piramidę na półmisku, oblać masłem z przyrumienioną cebulką i obstawić naokoło kiełbaskami rozgrzanemi w gorącej wodzie. Kiełbasek parowych nie powinno się gotować bo tracą soczystość tylko bardzo mocno rozgrzać, najlepiej w parze.

53. **Salceson.** Na salceson bierze się głowę wieprzową z uszami lub okrojoną skórkę z boczku z wąskim paskiem słoniny, serce, nerki, śledziona i ozór. Nastawić je, posoliwszy z cebulą, jarzyną i korzeniami. Gdy mięso miękkie, wyjąć je na miskę, głowę obrać z kości, a gdy zastygnie pokrajać wszystko w wąskie paski, popieprzyć zwykłym i angielskim pieprzem, dodać trochę majeranku, muszkatułowej gałki i zalać pół na pół rosołem, w którym się mięso gotowało i krwią wieprzową dobrze wprzód ze solą zakłóconą (aby takowa się nie ścięła) tak, by mięso swobodnie w rosole pływało. Następnie wlać to wszystko do maćka (żołądek) lub do grubej kiszki wołowej (pomplik), zaszyć otwór i włożywszy do obszernego naczynia z wrzącą wodą gotować wolno $1^1/_4$ godziny. Można się przekonać, czy salceson już ugotowany, wbijając szpilkę. Jeśli się krew już nie pokaże, lecz czysty tłuszcz, wtedy wyjąwszy go, włożyć na chwilę do zimnej wody, zawinąć w serwetę, przyłożyć deską i kamieniem, aby się spłaszczył i pozostawić tak przez 12 godzin.

54. **Kiszka pasztetowa (wątrobiana).** Surową wątrobę wieprzową wyżyłować i przekręciwszy parę razy na maszynce, przefasować przez druciane sito. Potem posolić, popieprzyć, dodać trochę muszkatułowej gałki i angielskiego pieprzu, wymięszać z pół funtem ugotowanej słoniny, pokrajanej w drobną kostkę, z całą cebulą usiekaną drobno i zasmażoną, z dwoma czubatemi łyżkami smalcu, wlać kwaterkę tłustego rosołu i wbić pięć całych jaj. Dobrze rozbitą tą masą napełniać do $^4/_5$ części długie na 25 ctm. kiszki wieprzowe gładkie, zakręcać przy końcu mocno spiczastym patyczkiem, by się masa nie wylewała i gotować w obszernem naczyniu wolno dobre pół godziny. Potem je włożyć na chwilę do zimnej wody, a na drugi dzień krajać na zimno w cienkie płatki.

55. **Kiszki z drobnej kaszki.** Na robienie kiszek bierze się zwykle z świeżo zabitego wieprza podgarle i płuca. Ugotować je miękko z cebulą, jarzynami i korzeniami, potem wybrać wszystkie kostki i usiekać drobno. Osobno zaparzyć wrzącym rosołem, w którym się mięso gotowało $1^1/_2$ litra drobnej kaszki krakowskiej (częstochowskiej), tak, aby ją rosół dobrze zakrył i postawić w kamiennej rynce na kraju blachy. Po pół godzinie wymieszać ją z mięsem, posolić, opieprzyć dodać różnych korzeni, wlać dwie czubate łyżki smalcu, na którym zasmażyć drobno posiekaną cebulę i po wymieszaniu napełniać do $^4/_5$ części długie na 20—25 ctm. czysto wymyte kiszki wieprzowe. Zakręcać przy końcu mocno spiczastym patyczkiem, by się masa

nie wylewała i gotować w obszernem naczyniu dobre pół godziny. Kiszki im są tłuściejsze tem są smaczniejsze.

56. **Kiszki z grubej kaszy.** Robią się tak samo jak poprzednie, tylko zamiast drobnej trzeba wziąść grubą kaszę hreczaną i po wymieszaniu z mięsem dodać jeszcze ćwierć litra krwi dobrze rozkłóconej, napełniać kiszki i gotować jak poprzednie.

57. **Kiszki smażone.** Kiszki kaszane, krwawe lub podgarlane obmyć w letniej wodzie i zanurzywszy na parę minut do gorącej wody, aby się rozgrzały i później nie pękały, obetrzeć sucho i smażyć powoli na słoninie lub maśle, aż się z obu stron skórka przypiecze. Potem pokrajać je ukośnie, obłożyć kartoflami tłuczonemi lub przysmażonemi i polać tłuszczem, w którym się smażyły.

58. **Jak czyścić prosię.** Młode prosięta najsmaczniejsze są 4- lub 6-cio tygodniowe. Zakłuć je ostrym spiczastym nożem pod lewą łopatką w serce i spuścić gorącą krew, z której można zgotować wyborną zupę czarninę (patrz zupy). Krew natychmiast posolić i rozkłócić z dwoma łyżkami octu, aby się nie ścięła. Prosię włożyć do wanienki, zalać kipiącą wodą, niech tak poleży ze dwie minuty, potem szybko skrobać je tępym nożem, póki wszystka sierść nie zejdzie. Po zupełnem oczyszczeniu opłukać w zimnej wodzie, obetrzeć czystem płótnem, rozkroić skórę pod brzuchem, wypaproszyć, a wątróbkę i płucka z sercem pozostawić wewnątrz. Jeżeli prosię nie ma być zaraz użyte, nie trzeba go płukać, lecz powiesić w zimnem miejscu, a można go przez parę dni świeżo przechować.

59. **Prosię pieczone nadziewane.** Oczyszczone prosię wypłukać w zimnej wodzie i na godzinę naprzód nasolić wewnątrz i zewnątrz. Potem je nadziać, zaszyć skórę, ułożyć na brytwannie grzbietem do góry, łapki na spód podłożyć i posmarowawszy masłem wstawić do pieca. Cała dobroć prosięcia polega na dobrem upieczeniu, tj. zrumienieniu, aby skórka była chrupiąca. W tym celu trzeba prosię w piecu bardzo często polewać, a gdy się zaczyna rumienić, naprzemian smarować kawałkiem surowej słoniny nadzianej na patyczek lub widelec i piórkiem maczanem w piwie. Prosię powinno się piec $2^1/_2$—3 godzin, aby nie było w środku surowe, a ogień tak miarkować, aby się ładnie zrumieniło na jednostajny pomarańczowy kolor, a nie spaliło. Chcąc się przekonać czy jest już

upieczone, należy wbić szpikulec tam gdzie najgrubsze mięso; jeżeli po wyciągnięciu wychodzi biała mętna woda, jest jeszcze surowe, jeśli tłuszcz, prosię już upieczone. Farsze do prosięcia można robić rozmaite, a wybór zależy od gustu, podaję je poniżej.



I. **Farsz pasztetowy z wątróbką.** Wątróbkę i płucka z prosięcia i funt cielęciny udusić razem na maśle z jarzynami i cebulą. Wątróbkę wyjąć wcześniej, zaś mięso aż będzie zupełnie miękkie, przepuścić dwa razy przez maszynkę, dodać dwie bułki namoczone w mleku, soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, wbić dwa całe jaja, wlać sos, w którym się mięso dusiło, wymieszać razem dodawszy jeszcze ćwierć funta słoniny gotowanej, skrajanej w drobną kostkę i tem nadziać prosię.

II. **Farsz z kaszy.** Ugotować na sypko ćwierć litra zatartej kaszki krakowskiej lub grubej hreczanej i pozostawić do wystygnięcia. Usiekać drobno wątróbkę ćwierć funta gotowanej słoniny, płucka i nerki z prosięcia. Udusić na maśle dwie drobno skrajane cebule, wymieszać cebulę i mięso z dwoma całemi jajami, dodać trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, szczyptę majeranku, wsypać kaszę, wlać pół filiżanki tęgiego bulionu, wymieszać razem i nadziać tym farszem prosię.

III. **Farsz z rodzynkami.** Udusić płucka i wątróbkę z prosięcia dodawszy ćwierć funta słoniny pokrajanej w kawałki, przepuścić przez maszynę z bułką namoczoną w mleku. Dobrą łyżkę masła utrzeć na pianę z 3-ma żółtkami, wsypać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, łyżeczkę małą cukru, ćwierć funta czarnych obranych rodzynków, dodać posiekane mięso, ubić pianę z pozostałych białek i wymieszać lekko.

60. **Prosię gotowane w potrawce.** Oczyszczone prosię rozebrać w kawałki, ułożyć w dużym rądlu, wkrajać dużo jarzyn, cebuli, posolić, dodać korzeni, zalać tyle wody, aby mięso było przykryte i gotować tak długo, aż będzie miękkie. Potem na

rosole zrobić sos szary polski lub musztardowy (patrz sosy), włożyć do niego prosię i dusić jeszcze ze 20 minut. Wydając ułożyć zgrabnie prosię na półmisku i polać sosem. Osobno podać kaszkę krakowską na sypko.

61. **Prosię gotowane na zimno z chrzanem.** Oczyszczone prosię zblanżerować dwa lub trzy razy wrzącą wodą, ułożyć grzbietem do góry w wanience, nóżki podłożyć pod spód, dać dużo krajanej włoszczyzny 1 cebuli, trochę korzeni, muszkatułowej gałki, posolić i zalawszy zimną wodą, gotować tak długo, aż będzie miękkie. Potem prosię wyjąć potranżerować zgrabnie i ułożyć w całość na półmisku, a gdy zastygnie, zalać sosem chrzanowym zimnym. (Patrz sosy).

62. **Prosię w galarecie czyli auszpik z prosięcia.** (Patrz przepisy auszpików).

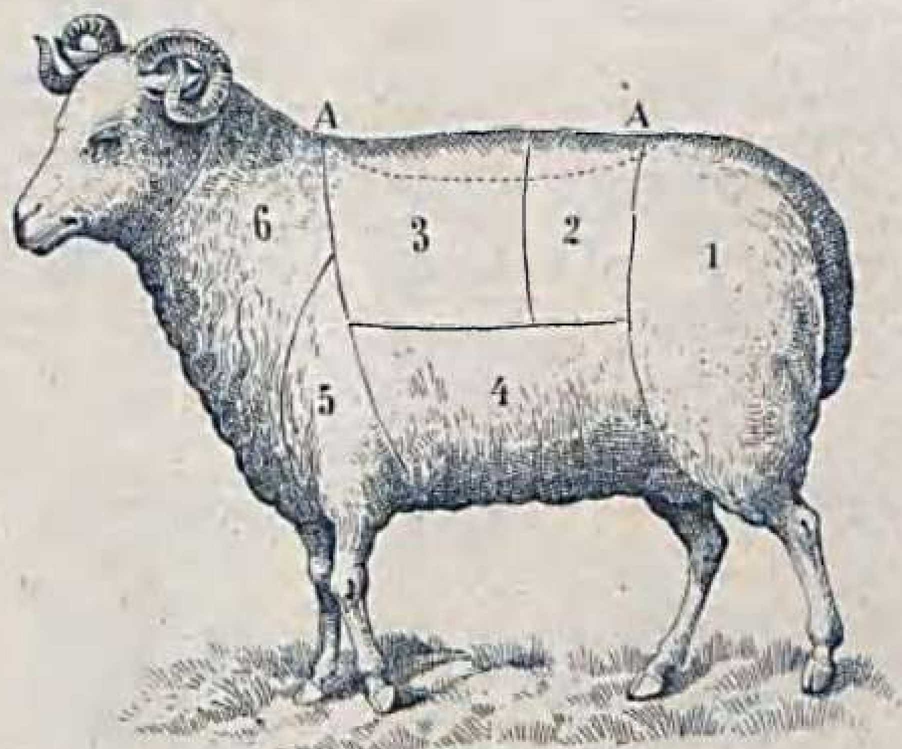
63. **Rulada z prosięcia.** Oczyszczone prosię posolić i rozpłatać wzdłuż od szyi do ogona. Łeb i nóżki odciąć, wszystkie kości ostrożnie wyjąć, aby skórki nie naruszyć. Mięso z łebka, karku i nóżek oskrobać i przepuścić przez maszynkę wraz z płuckami, wątróbką i funtem cielęciny. Łyżkę masła utrzeć na pianę z dwoma żółtkami i jedną namoczoną bułką, włożyć mięso posiekane, dodać soli, pieprzu, gałki muszkatułowej i ucierać dobrze; w końcu ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko razem i posmarować tym farszem prosię. Osobno pokrajać w paski kawałek ugotowanej słoniny, szynki lub ozora, dwie pary kiełbasek wzdłuż przekrajanych, kilka jaj na twardo w cząstki i ułożyć to wszystko na przemian na farszu. Potem prosię zwinąć mocno w płótno, obwiązać szpagatem i włożywszy do wanienki gotować w słonej wodzie z jarzynami i cebulą, 2½ godzin. Gdy już miękkie, szpagat odrzucić, a ruladę przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła i tak zastygła. Zimną krajać w plasterki i podać z sosem tatarskim lub „vinaigrette“ (patrz sosy).

64. **Galantyna z prosięcia.** (Patrz w przepisach auszpików).



ROZDZIAŁ XV.

Baranina.



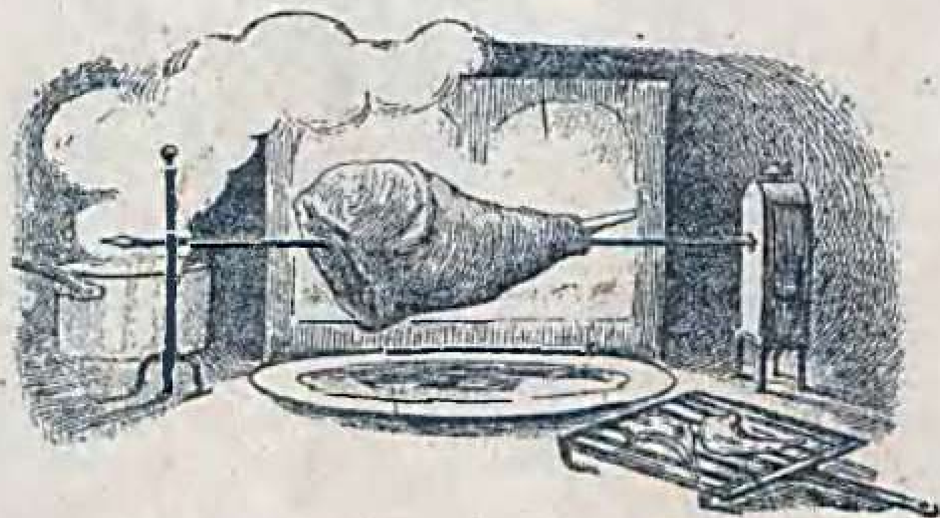
Podział mięsa baraniego.

1. — Pieczeń czyli dyszek.
2. — Forszlak z nerką.
3. — Kotlety z kostkami.
4. — Mostek czyli bruścik na potrawki.
5. — Łopatka na potrawki lub siekanie.
6. — Kark na potrawki.
7. — Comber wykrojony w całości.

Baranina najlepsza jest w jesieni. Wybierać należy mięso z młodych baranów; poznać je można po białym tłuszczu, stare mają tłuszcz żółty, mięso sine, twarde i łykowate.

1. **Pieczeń barania z rożna.** Ładną ćwiartkę baraniny zbić mocno pałką, zawinąć w ścierkę skropioną octem i zakopać na dwa dni w ziemi lub w piwnicy, a nabierze ogromnej kruchości. W braku możności przechowania jej w ten sposób, można obwinąwszy ją w płótno skropione octem położyć tylko w zimnem miejscu. Przed pieczeniem wypłukać czysto, natrzeć solą z utartym czosnkiem, (kto go nie znosi, można bez czosnku) nadziać na rożen i obracać powoli przy silnym ogniu, smarując często piórkiem zmaczanem w maśle, aby się szybko pieczeń rumieniła. Potem obsypać ją mąką i dalej smarować podstawiwszy brytwankę pod spód, by na nią sos ściekał. Pieczeń powinna być w środku różowa jak rozbef, wystarczy ją piec przy silnym ogniu 1—1½-ej godziny.

Potranżerować pieczeń w cienkie plastry ukośnie po obu stronach, ułożyć napowrót na kości, której koniec zawinąć w papilot i polać sosem z pieczeni. Podać do niej można sałatę lub różne jarzyny według upodobania.



2. **Pieczeń barania pieczona w piecu.** W braku rożna można tak przyrządzoną pieczeń jak poprzednia sparzyć wrzącą wodą i nasoliwszy piec na brytwannie w piecu przy silnym ogniu. Jeżeli ktoś nie lubi w środku surowej, to należy ją piec dłużej, do dwóch godzin, aby nie była twarda.

3. **Pieczeń duszona z czosnkiem.** Zbić mocno ćwiartkę baraniny, natrzeć solą z utartym czosnkiem niech tak godzinę poleży. Następnie ją włożyć do rądla na rozpalone masło, a gdy się po obu stronach obrumieni, dodać trochę korzeni, pół pokrajanej cebuli i skrapiając zimną wodą dusić ze 2½ godzin aż będzie zupełnie miękka. Pod koniec obsypać ją zlekka mąką, podlać rosołem, a pokrajawszy i ułożywszy na półmisku, polać przecedzonym sosem.

4. **Pieczeń duszona ze śmietaną.** Tak przygotować i dusić pieczeń baranią jak poprzednia, a na końcu wlać pół litra kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki, poddusić jeszcze z kwadrans i wydać oblaną sosem.

5. **Pieczeń barania po angielsku „Gigot".** Ćwiartkę baraniny zbić mocno, sparzyć wrzącą wodą, natrzeć drobno usiekanym czosnkiem i pieprzem, posmarować oliwą, obłożyć talarkami cebuli i pozostawić w zimnem miejscu przez 12 godzin. Potem odrzucić cebulę, posolić i piec na rożniu lub w piecu na bardzo silnym ogniu, aby się prędko zrumieniła, a wewnątrz była mocno różowa. Na dopieczeniu obsypać ją lekko mąką i oblać sosem, aby się z wierzchu skorupka utworzyła. Tak upieczoną baraninę jedzą najwięcej w Anglii i we Francyi; jest bardzo posilna a nie tuczy.

6. **Pieczeń barania na sposób sarny.** Ładną ćwiartkę baraniny obkroić ze zbytniego tłuszczu, zbić pałką i zalać następującym bajcem: pół litra wody z octem i pół litra piwa zagotować z pokrajaną cebulą, korzeniami, muszkatułową gałką i garścią jałowcu. Potem odstawić, a gdy bajc zupełnie zimny, zalać baraninę; przycisnąć denkiem i postawić w zimnem miejscu. Może stać w tym bajcu tydzień a w zimie i dłużej, najkrócej jednak musi stać 4 dni. Chcąc ją użyć, wyjąć z bajcu, obmyć w letniej wodzie, naszpikować słoniną, posolić na godzinę wcześniej i włożywszy na brytwannę z rozpalonem masłem, piec ją w piecu przez 2 godziny często polewając. Można, kto woli dusić ją w rądlu. Na dopieczeniu polać ją ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki. Potranżerować w cienkie plastry, ułożyć napowrót na kości, którą na końcu zawinąć w papilot, a osobno podać sałatę, buraczki, purée z kartofli lub czerwoną kapustę duszoną na winie.

7. **Pieczeń barania po myśliwsku.** Ćwiartkę baraniny obrać ze zbytniego tłuszczu, zbić mocno, sparzyć wrzącym octem, natrzeć tłuczonym jałowcem i utartym czosnkiem i obwinąwszy w czyste płótno zmaczane w bajcu zakopać w ziemi lub w piwnicy na 4—5 dni. Potem wyjąć, oskrobać nożem, naszpikować słoniną, posolić i piec na rożniu lub w piecu na silnym ogniu przez dobrą godzinę. Na dopieczeniu pieczeń obsypać mąką i polać kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany, lub też nie polewać śmietaną lecz zrobić oddzielnie sos ostry „poivrade" (patrz sosy), a pieczeń ugarnirować kartoflami przysmażanemi „frites" lub krokietami z kartofli.

8. **Pieczeń barania z szalotkami.** Ładną pieczeń baranią okroić ze zbytniego tłuszczu, zbić mocno, sparzyć wrzącą wodą, posolić i włożywszy do rądla obrumienić na rozpalonem maśle. Następnie pokrajać drobno trzy duże cebule, podlać rosołem i dusić pod przykryciem 2½ godzin. Kto chce, może wlać szklankę białego wina, a będzie pieczeń smaczniejsza, pod koniec dodać łyżkę marmelady pomidorowej lub kilka pokrajanych pomidorów, łyżeczkę przyprawy Maggiego i łyżeczkę sosu Cabul, lub Worchester i dusić tak baraninę aż będzie miękka. Osobno udusić na rosole pół litra drobnych cebulek, (szalotek) gdy już miękkie a rosół się wygotuje, włożyć łyżkę masła, a potrząsając często rądelkiem obrumenić je na złoty kolor. Podając pieczeń ładnie potranżerować, sos przefasować i zaprawiwszy łyżką mąki zrumienionej z masłem, polać po wierzchu, a po bokach obłożyć szalotkami.

9. **Pieczeń barania duszona z pomidorami.** Obrać pieczeń baranią ze zbytniej tłustości, zbić mocno, sparzyć wrzącym bajcem, posolić i włożywszy do rądla obrumienić na rozpalonem maśle. Potem dołożyć dużo pokrajanych jarzyn i cebuli i skrapiając zimną wodą dusić pieczeń pod przykryciem; po dwóch godzinach dodać dwie łyżki marmelady pomidorowej, lub wkroić sześć dużych pomidorów, wlać szklankę czerwonego wina, łyżeczkę przyprawy Maggiego i sosu Cabul i dusić dalej, aż pieczeń będzie zupełnie miękka. Jeśli sos za kwaśny, dodać dla złagodzenia trochę cukru, a przed wydaniem przefasować, zaprawić pół łyżką zrumienionej mąki z masłem i polać tym sosem pieczeń na półmisku. Naokoło obłożyć gotowanym makaronem lub kartoflami przysmażanemi.

10. **Pieczeń barania „à la Moscovite".** Ćwiartkę baraniny

obrać ze zbytniego tłuszczu i zbić mocno, sparzyć wrzącym bajcem, posolić i piec w gorącym piecu, polewając często masłem. Osobno ugotować na pozostałym bajcu trzy drobno pokrajane cebule, trzy marchewki, pietruszki i jeden duży lub dwa mniejsze selery, gdy już są miękkie, dodać jeszcze łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego i wlać te jarzyny wraz z bajcem do pieczeni, którą często polewać. Podając pieczeń, potranżerować ją i ułożyć na kości, a jarzyny wszystkie przefasować przez sito, rozprowadzić smakiem z pod baraniny i oblać tym sosem.

11. **Pieczeń barania po holendersku.** Grubą ćwiartkę baraniny obrać ze zbytniego tłuszczu, zbić mocno, sparzyć wrzącym bajcem i nasolić. Osobno udusić na maśle kilka dużych posiekanych pieczarek i jedną cebulę, dodać do tego garść zielonego kopru i trzy wymoczone, obrane z ości i usiekane sardele. Potem spiczastym nożem przekłuwać w baraninie głębokie otwory i powciskać w nie tubką papierową lub cienkim lejkiem przygotowany farsz. Do rądla wkrajać kawałki słoniny, trochę jarzyn, włożyć na to pieczeń, zalać szklanką kwaśnego wina i dusić pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka. Wtedy włożyć ją na brytwannę, obsypać mąką, oblać masłem i wstawić do gorącego pieca, aby się obrumieniła. Sos zcedzić i przefasować, wlać pół szklanki tęgiego bulionu, zaprawić pół łyżką zrumienionej mąki i potranżerowaną pieczeń polać tym sosem.

12. **Pieczeń barania po bretońsku.** Upiec pieczeń barania w piecu jak podałam na początku, potranżerować i ułożyć na półmisku na kości, a naokoło obłożyć fasolką ugotowaną na kwaśno (patrz jarzyny) i polać własnym sosem.

13. **Pieczeń barania „à la Gascogne".** Ćwiartkę baraniny obrać ze skóry i z tłuszczu, przekroić wzdłuż, zbić mocno, wyjąć kości, posolić, wetrzeć dwa ząbki utartego czosnku, zewnątrz naszpikować całą kawałkami szynki, a wewnątrz ułożyć raz koło razu paski szynki, zwinąć mocno, związać szpagatem i dusić w rądlu na pokrajanej w plasterki słoninie. Gdy się pieczeń obrumieni, zalać szklanką białego wina, dodać łyżkę marmelady pomidorowej, jedną posiekaną cebulę, pół szklanki mocnego bulionu, trochę korzeni i dusić tak długo, aż pieczeń będzie zupełnie miękka. Wtedy sos przecedzić, zaprawić pół

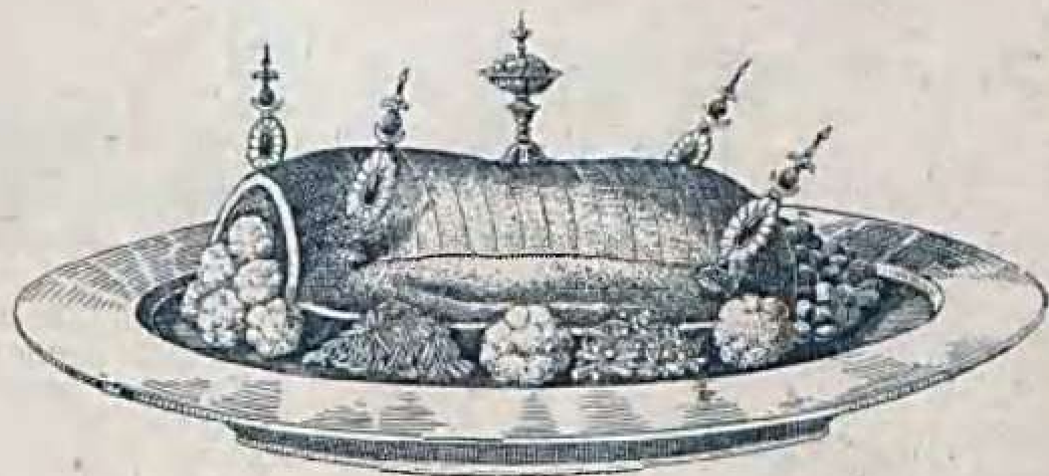
łyżką mąki zrumienionej z masłem, a pieczeń pokrajać i oblać tym sosem.

14. **Pieczeń barania faszerowana.** Pieczeń baranią obrać ze zbytniej tłustości, zbić mocno, sparzyć wrzącym octem, przekroić wzdłuż, odjąć wszystkie kości, posolić i natrzeć czosnkiem. Zrobić następujący farsz: Dwie cebule utrzeć na tarku i udusić w maśle, pół funta tłustej wieprzowiny od karku i pół funta cielęciny przepuścić przez maszynkę, dodać jedną namoczoną bułkę, dwa surowe żółtka, trochę soli, pieprzu, muszkatułowej gałki, łyżeczkę sosu Cabul i przyprawy Maggiego lub Soya, wymieszać wszystko razem, posmarować w środku pieczeń tym farszem, zwinąć mocno i obwiązawszy szpagatem obrumienić na rozpalonem maśle. Potem dodać włoszczyzny, cebuli i korzeni, podlać rosołem i dusić pod przykryciem przez 2½ godziny. Można polać pieczeń po obrumienieniu kieliszkiem spirytusu, a będzie bardzo krucha. Przed wydaniem obsypać lekko mąką, zagotować, potranżerować w cienkie plastry i polać przecedzonym sosem. Osobno podać buraczki lub kapustę.

15. **Szynka z pieczeni baraniej.** Ładną dużą pieczeń baranią zbić pałką. Wymięszać razem ćwierć funta prażonej soli, 1 dkgr. saletry, 2 dkgr. cukru, po łyżce przetłuczonej kolendry i jałowcu, kilka gwoździków, garść angielskiego ziela i wcierać mocno w baraninę, aż wszystka sól wejdzie. Potem włożyć ją do ciasnej miski, obłożyć cebulą i bobkowymi liśćmi, przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić w kuchni na 24 godzin, aby ropę z siebie puściła. Nazajutrz wynieść ją do zimnego miejsca i co drugi dzień przewracać. Po trzech tygodniach szynka jest już do użycia. Jeśli ma być podana na gorąco, trzeba ją wymyć w kilku wodach, oskrobać z korzeni, włożyć do rądla, a dodawszy dużo jarzyn i włoszczyzny, nalać tylko tyle wody, aby szynka była przykryta i więcej dusić niż gotować, tak długo, aż będzie zupełnie miękka. Potranżerować ją w cienkie plastry na kości i podać z purée z groszku lub z fasoli. Można wlać do gotowania pół litra białego wina, a szynka będzie o wiele smaczniejsza.

16. **Szynka barania po westfalsku.** Wyborna jest szynka barania przygotowana jak wyżej na surowo. Po zamarynowaniu w trzy tygodnie trzeba ją oskrobać czysto z korzeni i bardzo mocno uwędzić, potem powiesić ją w suchem, przewiewnem miejscu i dopiero w tydzień krajać w jaknajcieńsze plasterki. Tak przyrządzone szynki baranie można bardzo długo przechowywać.

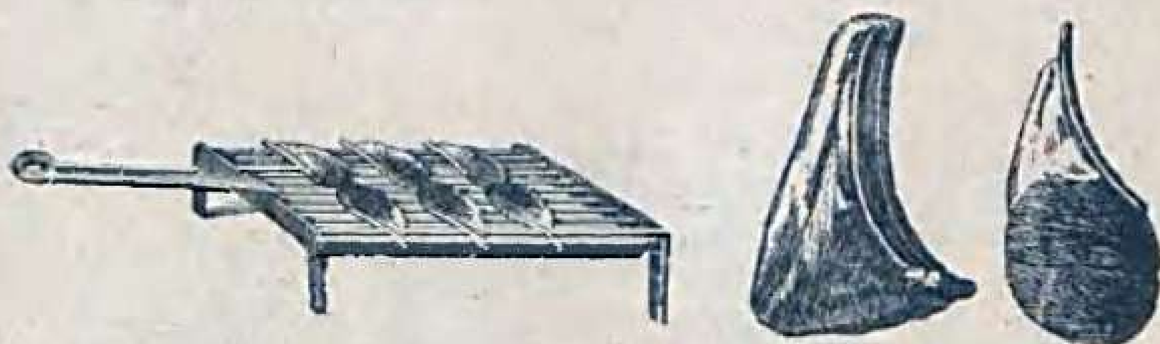
17. **Comber barani po angielsku.** Comber barani należy wybierać z grubego bardzo barana uważając, aby nie był za tłusty; wszystek łój z pod spodu i nerki odjąć, zbić go mocno pałką, sparzyć wrzącą wodą, potem go posolić, niech z godzinę poleży. Następnie wstawić go do bardzo gorącego pieca, aby się szybko zrumienił, smarując często po wierzchu masłem. Gdy tłuszcz się stopi a comber już rumiany, zlać ten tłuszcz z brytwanny, podlać kilka łyżek rozpuszczonego bulionu i włożyć kawałek surowego masła. Comber porąbać w wążkie kawałki, tak jak zająca i polać sosem na półmisku. Piec powinien się najwięcej 35—45 minut, aby był w środku różowy. Kto lubi, można go natrzeć przed pieczeniem czosnkiem. Do combra podać sałatę lub jarzyny wedle upodobania.



18. **Comber barani na sposób sarny.** Gruby comber barani obrać z tłuszczu i nerek i położywszy go grzbietem na dół, zalać wrzącym bajcem zagotowanym pół na pół z wodą, piwem i octem, cebulą korzeniami i jałowcem. Niech tak poleży w chłodnem miejscu 3—4 dni. Godzinę przed pieczeniem należy go posolić, a potem wstawić do gorącego pieca i polewać często masłem; gdy się przyrumieni zlać zbytni tłuszcz, który się wytopił, obsypać mąką i zalać pół litrem kwaśnej śmietany. Po dwóch godzinach comber powinien być już miękki. Można go porąbać tak samo jak zająca na kawałki, lub pokrajać po obu stronach kości grzbietowej w ukośne plasterki, tak jak

comber cielęcy i polać sosem. Osobno podać duszone buraczki, kapustę czerwoną lub sałatę.

19. **Kotlety baranie z rusztu.** Ukroić dość grube kotlety z kostką, pozostawiając przy nich tłuszcz, ubić lekko i spłaszczyć; przed samem smażeniem posolić i zmaczawszy każden w oliwie lub w maśle kłaść na rozpalony ruszt. Aby kotlety były wewnątrz różowe i pulchne, trzeba je smażyć na mocnym ogniu nie dłużej jak 4 minuty, a gdy się z jednej strony przyrumienią, szybko na drugą obrócić. Jeśli niema w domu rusztu, można je smażyć tak samo na rozpalonem maśle na patelni. Chcąc elegancko podać kotlety, należy każdą kostkę zawinąć w papilot z białego papieru, a na kotlety położyć po kawałeczku świeżego lub sardelowego albo szczypiórkowego masła, (patrz na końcu sosów) po bokach ugarnirować „pommes frites" lub „souflee".



20. **Kotlety baranie „à la Soubise".** Usmażyć kotlety baranie jak poprzednie, a w sosyerce podać osobno sos Soubise (patrz sosy). Z tym sosem są wyborne.

21. **Kotlety baranie z ryżem i pomidorami.** Usmażyć kotlety baranie z rusztu jak wyżej i przygotować do nich ryż w następujący sposób:

Zagotować na wodzie 1/4 ltr. ryżu, odlać wodę gorącą i przelać zimną: zasmażywszy troszkę cebuli na łyżce masła, włożyć ryż, zalać rosołem by go przykryło, wsypać pół łyżeczki papryki, posolić, stawiając na ogniu na 1/2 godziny, w końcu kiedy jest ugotowany wlać 1/8 litrową puszeczkę pomidorów. Ryż ułożyć na środek półmiska, po wierzchu posypać go parmezanem, wokoło ułożyć usmażone kotlety, polać bulionem i podać.

22. **Kotlety baranie do różnych sosów.** Kotlety baranie są

bardzo smaczną potrawą, podane z najrozmaitszemi sosami. Usmażyć je na ruszcie lub na patelni na wpół krwawo, tak jak powyżej podałam, ugarnirować kartoflami lub jarzynkami a w sosyerce podać osobno sos: „bordelaise", „bearnaise", „poivrade". „à la Diable", lub pomidorowy czysty (patrz sosy).

23. **Kotlety baranie z parmezanem.** Pokrajać dość grube kotlety z kostką, zbić je i spłaszczyć, posolić, a umaczawszy w rozpuszczonem maśle, utarzać w tartym parmezanie, przybić mocno ręką, posmarować rozbitem jajkiem, obsypać tartą bułką i smażyć na rumiano. Oddzielnie podać w sosyerce sos pomidorowy czysty (patrz sosy).

24. **Kotlety baranie w papilotach.** Pokrajać kotlety z kostką, zbić je lekko rozpłaszczając posolić i opieprzyć. Osobno usmażyć kilka drobno posiekanych pieczarek i jedną cebulę z masłem wsypać dwie łyżki tartej bułki, garść zielonej pietruszki, trochę soli i pieprzu. Rozbity kotlet posmarować tym farszem, przykryć cienkim plasterkiem słoniny, skropić mocnym bulionem i zawinąwszy w wysmarowany masłem papier, piec w piecu na ruszcie przez pół godziny, tak samo jak kotlety cielęce w papilotach (patrz cielęcina).

25. **Kotlety baranie à la „Jardiniere".** Udusić na maśle podlewając rosołem różne szatkowane jarzynki, dodać dwie łyżki zielonego groszku, fasolki szparagowej, pokrajanej w ukośne paski, kilka pomidorów pokrajanych w cząstki, a gdy już jarzynki są miękkie, obrumienić na mocnym ogniu kotlety baranie tak przyrządzone jak do smażenia na ruszcie, włożyć na jarzynki, zalać tęgim bulionem i pół kieliszkiem madery i raz zagotowawszy wydać na stół.

26. **Kotlety baranie „à la Maintenon".** Pokrajać dość grube kotlety, w środku przeciąć każden tak, aby się trzymał jednym bokiem, lekko rozpłaszczyć, ubić pałką, posolić i opieprzyć. W środkowe nakrajanie wsunąć wązki plasterek pasztetu z truflami złożyć brzegi razem, zmaczać w jajku, obsypać tartą bułką i obrumienić z obu stron na rozpalonem maśle. Kostki zawinąć w papiloty, a osobno w sosyerce podać sos truflowy lub szampionowy (patrz sosy). Półmisek ugarnirować duszonemi jarzynkami lub purée z pieczarek, albo zielonego groszku.

27. **Kotlety baranie siekane.** Z mięsa baraniego można robić takie same kotlety siekane jak z wołowiny (patrz wołowina). Podać do nich ostry sos wedle upodobania i kartofle, lub jakąkolwiek jarzynę.

28. **Stek barani.** Jestto rodzaj befsztyku z mięsa baraniego. Wykroić kawałek mięsa z pieczeni lub z combra baraniego. zbić lekko pałką, posolić, opieprzyć i smażyć na bardzo rozpalonem maśle, aby się po obu stronach zrumienił a w środku pozostał krwawy i pulchny. Na wierzchu można położyć kawałek sardelowego lub szczypiórkwego masła, a naokoło ugarnirować słupkami ze szpinaku, kalafiorem, zielonym groszkiem lub „pommes frites". Można podać także sos Bearnaise (patrz sosy).

29. **Filet barani „à la provençale".** Pokrajać ze środka pieczeni baraniej małe grube befsztyki, zbić je pałką, posolić, opieprzyć i naszpikować naprzemian słoniną i paskami szynki. Potem obsypać je mąką i obrumienić na silnym ogniu, a włożywszy do rynki podlać mocnym bulionem i pół kieliszkiem madery i poddusić 10 minut. Osobno przygotować purée z zielonego groszku lub fasoli (patrz jarzyny), ułożyć piramidę na środku półmiska, a filetami otoczyć naokoło i oblać sosem.

30. **Filet barani w sosie „poivrade".** Przyrządzić sos poivrade (patrz sosy), a potem przygotować tak samo filety jak powyższe, szpikując takowe tylko samą słoniną. Obrumienić je na rozpalonem maśle po obu stronach, a włożywszy do sosu poddusić z pięć minut i wydać z przysmażanemi kartoflami, z krokietami z kartofli lub z „pommes frites".

31. **Zrazy baranie po irlandzku.** Kawałek baraniny z pieczeni pokrajać na zrazy, zbić mocno, posypać mąką i popieprzyć. Utrzeć na tarku jedną sparzoną cebulę, kilkanaście kartofli pokrajać w talarki dać do rądla łyżkę masła i układać warstwami zrazy i kartofle, przesypując cebulą zalać szklanką rosołu, a gdy się zaczną gotować, wtedy dopiero posolić i dusić na wolnym ogniu przez godzinę.

32. **Zrazy baranie po francusku.** Kawałek baraniny z pieczeni pokrajać na zrazy, zbić mocno, opieprzyć, posolić i posypać mąką. Łyżkę masła zrumienić w rądlu, ułożyć zrazy, wsypać garść szalotek (małych cebulek) i kilka pokrajanych pieczarek. Gdy się zrazy obrumienią, dodać łyżkę marmelady pomidorowej, wlać pół szklanki czerwonego wina i pół łyżeczki przyprawy Maggiego i dusić je na wolnym ogniu przez godzinę. Podać do nich całe kartofle lub krokiety z kartofli.

33. **Szaszłyk barani z ryżem.** Jestto potrawa turecka bardzo smaczna na drugie śniadanie. Przyrządzić ją można w kilka minut. Wpierw jednak trzeba przygotować ryż, który sparzywszy we wrzącej wodze, wypiec na sypko w tłustym rosole dodawszy łyżkę masła, dwie łyżki marmelady pomidorowej i pół łyżeczki papryki. Kawałek miękkiej baraniny najlepiej z combra, pokrajać w plasterki, wielkości 5 ctm. kwadratowych taksamo pokrajać tyleż plasterków słoniny wiele mięsa. Potem nadziewać je naprzemian na platerowane szpadki, licząc mniej więcej po 10 sztuk na jedną; posolić, opieprzyć i szybko obsmażyć ze wszystkich stron na rozpalonem maśle, aby z wierzchu się obrumieniły, a wewnątrz były krwawe i soczyste. Podając, ułożyć ryż na spód, a po wierzchu nadziewane szpadki.

34. **Baranina duszona z włoską kapustą.** Obgotować w słonej wodzie dwie lub trzy główki włoskiej kapusty. Natarty czosnkiem i posolony bruścik barani nastawić [redacted] z włoszczyzną i cebulą. Gdy baranina na wpół ugotowana rosół przecedzić, mięso pokrajać w kawałki, kapustę w cząstki i ułożywszy w rądlu, zalać napowrót rosołem i dusić aż będzie zupełnie miękka, potem zaprawić sos białą zaprażką z łyżki masła i mąki, a jak się należycie wysadzi, podać do stołu.

35. **Baranina duszona z rzepą.** Natrzeć mostek barani czosnkiem i solą nastawić go z jarzynami i cebulą. Osobno uszatkować drobno rzepę lub kalarepę, sparzyć wrzącą wodą, a gdy baranina na wpół ugotowana zalać ją przecedzonym rosołem. Mostek pokrajać w kawałki i włożywszy razem, dusić dalej, aż mięso z jarzyną będą zupełnie miękkie, poczem sos zaprawić białą zaprażką z łyżki masła i mąki, wsypać trochę pieprzu i cukru do smaku, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i wydać na stół.

36. **Baranina duszona z groszkiem.** Nastawić mostek barani, łopatki lub nerkówkę na krótko z jarzynkami i cebulą. Oso-

bno ugotować z masłem litr zielonego groszku, dodawszy do niego łyżeczkę cukru. Gdy mięso ugotowane, pokrajać go w kawałki, rosół zaprawić łyżką mąki z pół łyżką masła, wrzucić do potrawki uduszony groszek, dodać garść siekanego kopru, poddusić razem i wydać ułożywszy groszek na środku półmiska, a naokoło kawałki mięsa.

37. **Baranina duszona po styryjsku.** Natrzeć bruścik lub łopatkę baranią czosnkiem i solą, włożyć do rądla i zalać słabym bajcem z wody z octem, cebuli i korzeni tak, aby mięso było przykryte. Gdy już nawpół miękkie, pokrajać go w kawałki, poszatkować dużo rozmaitych jarzyn, włożyć napowrót do rądla i dusić tak długo, aż mięso i jarzyny będą miękkie, poczem wydać na stół, ułożywszy na spód mięso, a po wierzchu przykryć jarzynami. Naokoło obłożyć kartoflami pokrajanemi w cząstki, które się też powinny dusić razem z mięsem i jarzynami.

38. **Potrawka barania z kminkiem.** Ugotować z jarzynkami bruścik, nerkówkę lub łopatkę baranią natartą solą z czosnkiem. Pokrajać w kawałki, a rosół zaprawić ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki. Wsypać łyżeczkę kminku, włożyć mięso i poddusiwszy trochę wydać obłożoną włoskim makaronem lub ryżem.

39. **Potrawka barania z ogórkami.** Ugotować z jarzynkami bruścik, łopatkę lub nerkówkę baranią natartą solą i czosnkiem. Ubrać kilka kiszonych ogórków z łupy, pokrajać w talarki lub w kostkę, a gdy baranina na wpół ugotowana, wyjąć jarzynę, mięso pokrajać w kawałki, włożyć napowrót wraz z ogórkami i gotować dalej aż do zupełnej miękkości. Potem zaprawić ćwierć litrem kwaśnej śmietany z łyżeczką mąki, wsypać trochę cukru do smaku, garść siekanego kopru poddusić i wydać z ryżem, lub z kartoflami.

40. **Potrawka barania z pomidorami.** Poddusić na rumiano łopatkę lub bruścik barani. Gdy nawpół miękki pokrajać go w kawałki złożyć napowrót do rądla, dodać kilkanaście małych cebulek, (szalotek), kilka uduszonych i przefasowanych pomidorów lub dwie łyżki marmelady pomidorowej, trochę korzeni i zalawszy szklanką czerwonego wina, dusić dalej aż do zupełnej miękkości. Potem obsypać mąką, podlać rosołem,

a gdy się sos wysadzi, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, pół łyżeczki sosu Cabul i cukru do smaku i wydać na stół. Osobno podać kartofle w jakiejkolwiek formie.

41. **Potrawa barania z kartoflami.** Można ją robić z pozostałej pieczonej baraniny, lub też udusić na rumiano łopatkę albo bruścik barani utarty z czosnkiem. Gdy miękki pokrajać w cienkie kawałki. Osobno zagotować raz jeden litr obranych i pokrajanych w talarki kartofli. Na sosie z pod baraniny zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wlać dwie łyżki octu, i ułożywszy w rądlu warstwami kartofle i mięso, zalać tym sosem i poddusić tak długo, aż kartofle będą miękkie. Na wydaniu dodać do rosołu pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

42. **Ragout z baraniny po francusku.** Kawałek mostku baraniego i łopatkę oczyścić ze zbytniego tłuszczu, natrzeć solą z czosnkiem, pokrajać w małe kwadratowe kawałki i obrumienić na rozpalonem maśle, dodawszy przy końcu jedną drobno usiekaną cebulę. Gdy cebula się zrumieni na jasny, złoty kolor, należy skrapiać mięso rosołem lub zimną wodą i dusić dalej przez godzinę. Osobno pokrajać karbowanym nożykiem kawałek selera, marchwi, pietruszki, fasolkę szparagową, dodać dwie łyżki zielonego groszku, kilkanaście szalotek, łyżkę marmelady pomidorowej na końcu noża papryki, wszystko to włożyć do baraniny, zalać szklanką rosołu i dusić tak długo, aż jarzyny i mięso będą zupełnie miękkie. — Pod koniec włożyć kilka kartofli pokrajanych w cząstki i na wpół ugotowanych, zrobić rumianą zaprażkę do sosu z pół łyżki masła i mąki, wlać pół szklanki czerwonego wina, pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego i poddusiwszy jeszcze 10 minut wydać na stół w rądelku niklowym lub obwiązanym białą serwetą. Taka potrawka jest wyborna na drugie śniadanie, lub kolacyę.

43. **Ragout baranie po irlandzku.** Utrzeć na tarku dwie duże marchwie, cebule i jeden seler. Oczyściwszy ze zbytniego tłuszczu bruścik barani lub łopatkę, natrzeć solą z czosnkiem, pokrajać w drobne kawałki i wysmarowawszy rądel masłem, układać mięso warstwami wraz z pokrajanemi w talarki kartoflami, przesypując je utartemi jarzynami. Zalać pół szklanką mocnego bulionu, przykryć szczelnie i wstawić w rądel na ruszcie do gorącego pieca na dwie godziny.

44. **„Fricasée" z baraniny.** Oczyszczone z łoju łopatki baranie lub pieczeń sparzyć wrzącą wodą, natrzeć solą z czosnkiem i pokrajawszy w kawałki obrumienić je na rozpalonem maśle. Potem włożyć do rądla pół usiekanej cebuli i garść zielonej pietruszki, kilka pieczarek pokrajanych w kawałki, trzy wymoczone obrane z ości i przefasowane sardele, trochę otartej na tarku skórki cytrynowej, wcisnąć soku z cytryny do smaku i podlewając, rosołem dusić do miękkości. Osobno ugotować dwa lub trzy małe kalafiory, trochę okrągłych pulpetów z łoju (patrz dodatki do zup) a mając wydać, rozetrzeć pół łyżki świeżego masła z pół łyżką mąki, włożyć do baraniny, dodać łyżeczkę sosu Worchester lub Cabul, zagotować raz jeden i ułożywszy mięso w środku półmiska, ugarnirować pulpetami i kalafiorami i polać sosem.

45. **Piław turecki z baraniny.** Pół litra ryżu rozparzyć w wrzącej wodzie przez dziesięć minut i wylać na sito niech dobrze osiąknie. Sparzony również bruścik barani pokrajać w małe kawałki i posolić. Wysmarować rądel masłem i układać warstwami ryż i mięso, przekładając każdą warstwę drobnemi szalotkami. Na spodzie i na wierzchu powinna być warstwa ryżu. Łyżkę masła i dwie łyżki marmelady pomidorowej rozpuścić w rosole z kawałkiem bulionu, dodawszy na końcu noża papryki, polać po wierzchu ryż, przykryć i wstawić na ruszcie do pieca na dobre dwie godziny, nie poruszając wcale. Potem wyrzucić na półmisek i podać bardzo gorące.

46. **Risotto z baraniny.** Kawałek pieczeni lub łopatki baraniej pokrajać w kawałki i posolić, pół funta surowej szynki lub wędzonki pokrajać w plasterki i dusić z pół łyżką masła, podlewając rosołem. Osobno udusić na biało w maśle jedną utartą cebulę, funt ryżu sparzyć, wymieszać z cebulą, z trzema łyżkami tartego parmezanu i zalawszy rosołem tak aby zaledwie ryż przykrył, wstawić na pół godziny na ruszcie do pieca, aby się wypiekł. Gdy mięso już miękkie, ułożyć je na środku półmiska, przykryć całe ryżem, oblać tłuszczem z pod baraniny, posypać tartym parmezanem i znów polać sosem pomidorowym czystym (patrz sosy) wstawić na 10 minut do gorącego pieca i podać na stół.

47. **Mostek barani faszerowany.** Gruby a niezbyt tłusty mostek barani natrzeć czosnkiem, oddzielić w środku ostrożnie nożem skórę od żeber uważając, aby nie zrobić dziury

i nadziać następującym farszem: Usiekać drobno kawałek cielęciny lub chudej wieprzowiny, kilka pieczarek i cebulę, którą zasmażyć na biało z masłem. Wymieszać to wszystko razem z jedną wymoczoną i wyciśniętą bułką, dodać trochę pieprzu, soli, siekanej pietruszki i jedno całe jajo. Nadziawszy mostek zaszyć go i ugotować w krótkim smaku z jarzynami i cebulą, pokrajać w kawałki i polać sosem musztardowym „Robert" (patrz sosy).

48. **Mostek barani duszony na winie.** Udusić na wpół mostek barani z jarzyną i cebulą. Potem wlać szklankę białego wina, a gdy już miękki pokrajać go w kawałki, a na smaku zrobić biały sos. Przed wydaniem zaciągnąć go trzema żółtkami, oblać mięso, a naokoło obłożyć knelkami z cielęciny (patrz dodatki do zup).

49. **Cynaderki baranie.** U nas przeważnie odrzucają nerki baranie. We Francyi uchodzą one za przysmak, trzeba je jednak umieć przyrządzić. Przedewszystkiem aby straciły nieprzyjemny odór należy namoczy je na 24 godzin w kwaśnem mleku lub serwatce, kilka razy takowe zmieniając. Zdjąć z nich błonę i rozkroiwszy przez pół tak jak na nerki cielęce (patrz cielęcina) aby się środkiem trzymały, nadziewać po dwie lub trzy na jedną szpadkę, posolić, opieprzyć i smażyć na bardzo rozpalonem maśle, aby się z wierzchu zrumieniły, a w środku były trochę różowe. Podając ze szpadkami na każdą włożyć kawałeczek masła „à la maitre d'Hotel" (patrz sosy na końcu).

50. **Bigos z resztek baraniny.** Z pozostałej pieczeni baraniej można sporządzić smaczny bigos. Ugotować kwaśnej kapusty, zaprawić cebulką ze słoniną, pokrajać w kostkę pozostałą baraninę i poddusić razem. Można wkrajać jeszcze inne resztki mięsa lub kawałek kiełbasy i dość mocno opieprzyć.

51. **Młode jagnię pieczone.** Bardzo smaczne na wiosnę są młode jagnięta. Taką ćwiartkę jagnięcą sparzyć wrzącą wodą, posolić i piec w piecu przez godzinę, jak każdą pieczeń. Podać do niej zieloną sałatę lub mizeryę.

52. **Kotlety z jagnięcia.** Ukroić dość grube kotlety z jagnięcia i nie rozbijając wcale posolić i smażyć na ruszcie lub na

rozpalonem maśle, tak jak kotlety baranie. Podać do nich sos „Soubise", „Bearnaise" lub jakikolwiek inny sos ostry wedle upodobania (patrz sosy).

53. **Kotlety jagnięce.** Kotleciki jagnięce zupełnie bez tłuszczu i żył odbić odbijaczem cienko, maczać w białku rozbitem posolonem i w drobno posiekanych truflach układać na patelnię posmarowaną masłem deserowem i przykryć je papierem także posmarowanym. Przed podawaniem postawić na wolnym ogniu i lekko z obu stron obsmażyć, ułożyć na półmisku w około, a w środek dać fasolki i polać cienkim glasem z maderą.

54. **Mostek z jagnięcia po wiedeńsku.** Można w ten sam sposób przyrządzić i mostek barani, lecz jagnięcy jest daleko delikatniejszy. Ugotować mostek na krótko z jarzynami i cebulą, wyjąć i zastudzić, potem pokrajać na kawałki, otarzać w mące, maczać w rozbitem jajku, panierować bułką i smażyć na ładny rumiany kolor. Podać do niego zieloną sałatę lub jarzynę i sos tatarski lub inny gorący ostry, wedle upodobania (patrz sosy).

55. **Potrawa z jagnięcia „à la Curry".** Dać po małej szczypcie tłuczonych i przesianych korzeni jako to: imbiru, angielskiego i zwyczajnego pieprzu, papryki, jedną utartą na tarku cebulę, dwa ząbki czosnku, pół łyżeczki angielskiej musztardy w proszku, wszystko to utrzeć z łyżką masła i rozpuścić w rynce. Przodek z młodego jagnięcia porąbać w kawałki, posolić i obrumieniwszy na tem maśle, dusić na wolnym ogniu podlewając rosołem aż będzie miękki. Przed wydaniem oprószyć lekko mąką, wlać kieliszek „Sherry" i pół łyżeczki Worchester sos i wydać potrawkę obłożoną ryżem.

56. **Potrawka z młodego jagnięcia z różnemi sosami.** Z przodków młodego jagnięcia można przyrządzać te same potrawki co z bruściku baraniego (patrz wyżej).



ROZDZIAŁ XVI.

Drób.

Ogólne uwagi o drobiu.

Najważniejszym warunkiem przy przyrządzaniu potraw z drobiu jest, aby wybierać drób młody i tłusty. Stary i chudy drób jest twardy, łykowaty i niesmaczny i może być użytym w ostatecznym razie tylko gotowany na potrawki. Drób aby był kruchy, dobrze jest w tej chwili po zabiciu, gdy jeszcze ciepły, wrzucić na parę godzin do zimnej wody, wyjątek stanowią kaczki i gęsi, które ze względu na pierze, trzeba na sucho skubać. Po oskubaniu powiesić go w zimnem miejscu, a im dłużej wisi, tem jest kruchszy. W lecie najmniej dwa dni, w zimie może wisieć tydzień lub dłużej. Jedynie kurczęta i gołębie można zaraz używać, będą dość kruche po kilku godzinnem namoczeniu w zimnej wodzie.

Młody drób jak kury, pulardy i kapłony poznaje się po grubych łapach i kolanach, po grubych i tłustych szyjach. Stare mają nogi i szyje cienkie i sine i pojedyncze włosy na skórze.

Kury najsmaczniejsze są wtedy gdy się nie niosą.

Pulardy i kapłony najlepsze są jedno roczne i gdy są specyalnie tuczone.

Kurczęta 6-cio tygodniowe są dobre do smażenia, starsze do pieczenia i na potrawki.

Indyki gdy są stare, mają inne uda, czerwone nogi, twardą grubą narośl na głowie a włosy na skórze; młode poznać można po białości skóry i tłuszczu, gładkich łapach i kolanach. Najsmaczniejszy jest indyk roczny.

Kaczki i gęsi najlepsze są półroczne, karmione kukurudzą. Młode można poznać po grubości skrzydeł i kruchości spodniej części dzióba, który zagięty powinien się łatwo złamać; tłustość powinna być przeźroczysta i zupełnie biała.

Kaczki i gęsi należy skubać na sucho z pierza, a po oskubaniu nad płomieniem ze spirytusu opalić pozostały meszek. Kiełki, które pozostaną w skórze powyjmować starannie ostrym nożem i wytrzeć dobrze grysem czyli otrębami aby skóra była biała.

Kurczęta, kury, pulardy, kapłony i indyki należy sparzyć wrzącą wodą, zanurzywszy je na sekundę, aby skóry nie przeparzyć, a następnie czysto oskubać. Jeżeli drób ma wisieć dłuższy czas nie należy go sprawiać, aż przed samem użyciem, bo się da dłużej przechować i nie wysycha.

Pieczenie i rozbieranie drobiu.

Głównym warunkiem przy przyrządzaniu drobiu jest, aby był ładnie upieczony, rozebrany i ułożony na półmisku, a mało która kucharka to potrafi. Każden drób trzeba posolić 1—3 godzin wcześniej, zależy od wielkości sztuki.

Gołąbki, kurczęta, pulardy lub kury i kapłony, pieką się w całości, tym ostatnim najwyżej odcina się głowę z szyją. Indykom, gęsiom i kaczkom trzeba odciąć podróbka, to znaczy głowę z szyją, skrzydła i łapy po kolana, także wątróbkę i żołądek, z których można przyrządzić oddzielne potrawy.

Piekąc drób na rożniu, należy je piec przy silnym ogniu, aby się szybko zrumieniły grubsze sztuki obwinąć w papier masłem wysmarowany, który po pół godzinie można odrzucić, a potem dopiekać przy słabszym ogniu.

W piecu grubsze sztuki jak indyki i gęsi, które potrzebują dłuższego czasu do upieczenia, należy piec przy niezbyt silnym ogniu, aby się z wierzchu nie przypaliły. Natomiast drobniejsze sztuki, jak gołąbki, kurczęta, trzeba wstawić w bardzo gorący piec, aby się szybko zrumieniły, a zbyt długiem trzymaniem nie wysuszyły. Dobrze upieczony drób powinien być w środku soczysty, a z wierzchu mieć ładną rumianą skórkę. W tym celu należy go bardzo często polewać masłem lub smarować piórkiem. (Przeciętny czas potrzebny do upieczenia różnych gatunków drobiu (patrz tabelka czasu, na początku książki).

Najtrudniej jest potranżerować indyka. Należy najpierw odjąć udka, dzieląc każde na dwa lub trzy kawałki, potem odkroić skrzydełka tak, aby przy każdem znajdowało się po kawałku mięsa. Piersi krajać po obu stronach kości w cienkie ukośne plasterki. Jeżeli indyk miał nadziane podgardle, to je

pokrajać w plasterki poprzeczne do piersi, nakoniec odrąbać od kości piersiowej cały grzbiet z kuperkiem i pokrajać go na trzy części, potem złożyć napowrót wszystkie kawałki na swoje miejsce w całość i zawinąwszy nóżki w papiloty, ułożyć na półmisku.



Tak samo można rozbierać duże bardzo kapłony lub pulardy, zwykle jednak kaczki, gęsi, pulardy, kapłony i perliczki rozbiera się tak samo jak indyka, z tą tylko zmianą, że piersi, ponieważ nie są tak duże i nie dadzą się pokrajać w ładne cienkie plastry przerąbuje się je poprzecznie na dwa lub trzy kawałki. Gołębie i kurczęta, o ile nie są bardzo duże dzieli się przez piersi na dwie części. Każde tranżerowanie powinno się odbywać bardzo szybko, aby drób tymczasem nie wystygł.

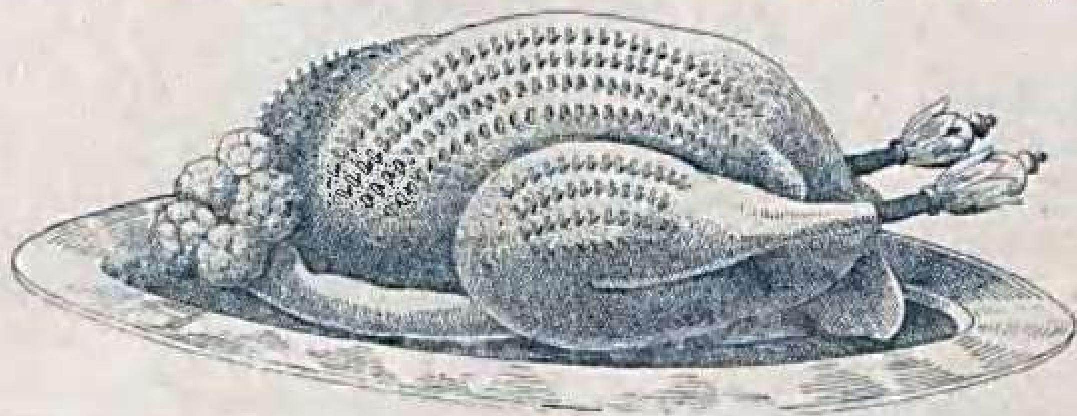
1. Indyk lub kapłon z rożna. Drób najlepszy jest pieczony z rożna; dlatego kto ma w domu odpowiednie urządzenie, radzę nie żałować drzewa, bo pieczyste będzie i ładniej naokoło obrumienione i w środku więcej soczyste. Oskubanego indyka lub kapłona wypaproszyć, wymyć czysto i nasolić trzy godziny wcześniej.

Kto chce, może go naszpikować jeszcze słoniną, a podgardle indyka nadziać jednym z podanych poniżej farszów. Następnie zaszyć skórę, założyć go na rożen i piec z początku przy mniejszym, a potem przy silniejszym ogniu smarując często masłem.

Indyk potrzebuje 2—3 godzin czasu, indyczka $1^{1}/_{2}$—2, tak samo duży kapłon. Potem potranżerować podanym powyżej sposobem, ułożyć na półmisku, skropić masłem, które spływało wśród pieczenia na podstawioną brytwannę, a resztę masła wlać do sosyerki. Osobno podać do wyboru zieloną sałatę i kompoty.

2. Indyk pieczony nadziewany. Oczyszczonego indyka nasolić odjąwszy podróbka, które można użyć na zupę lub na

potrawę. Szyję wyciąć w ten sposób, aby pozostawić nieco więcej skóry przy podgardlu, którą należy oderwać ostrożnie palcem od piersi i nadziać farszem, jaki kto lubi; poniżej podaję kilka przepisów do wyboru. Potem zaszyć bawełną i piec na rożniu w piecu, najpierw przy silnym ogniu, potem przy



słabszym ogniu, polewając często masłem. Gdy już z wierzchu ładnie przyrumieniony, postawić go na dole w piecu aby i z pod spodu się zrumienił, a wydając potranżerować podanym powyżej sposobem.

1. **Nadzianie z całych kasztanów.** Funt świeżych kasztanów ponadcinać nożem, zalać zimną wodą i zagotowawszy parę razy, obrać z podwójnej łupki uważając aby były całe, potem udusić je na maśle do zupełnej miękkości, nadziać podgardle, zaszyć, a co resztę zostanie, włożyć w środek indyka. Po upieczeniu wyjąć kasztany i obłożyć niemi indyka na półmisku.

II. **Farsz słodki z kasztanów.** Ugotować na wpół pół kilo kasztanów, obrać z obu łup i przefasować przez sito. Łyżkę śmietankowego masła utrzeć na pianę z trzema żółtkami, dodać trzy łyżki tartej przesianej bułki, jedną łyżeczkę cukru, przefasowane kasztany, cztery łyżki gęstej śmietanki, wymieszać dobrze razem, w końcu ubić pianę z pozostałych białek, lekko wymieszać i nadziać tym farszem podgarle indyka.

III. **Farsz z mięsa z kasztanami.** Pół funta wieprzowiny od karku, ćwierć funta cielęciny, ćwierć funta słoniny, przepuścić przez maszynkę dodawszy pół namoczonej w mleku bułki, jedno całe jajo, szczyptę pieprzu, muszkatułowej gałki, trochę soli i dwie sparzone, utarte na tarku i uduszone w maśle cebule.

Pół funta kasztanów obgotować w wodzie, obrać z podwójnej łupy, wymieszać z farszem i nadziać indyka.

IV. **Farsz z rodzynkami.** Posiekaną drobno wątróbkę z indyka przefasować przez sito. Trzy żółtka utrzeć na pianę z łyżką deserowego masła, wsypać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu, muszkatułowej gałki, dwa goździki, łyżeczkę cukru, garść zielonej pietruszki i 10 dkgr. drobnych czarnych rodzynków. Z pozostałych białek ubić pianę i wymieszać lekko razem.

V. **Farsz pasztetowy z wątróbki.** Drobno usiekaną wątróbkę cielęcą przefasować przez sito, dodać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu, muszkatułowej gałki, imbiru i ćwierć funta młodej gotowanej słoniny pokrajanej w jak najdrobniejszą kostkę. Trzy żółtka utrzeć z łyżką deserowego masła, a potem z wątróbką, z pozostałych białek ubić pianę i wymieszawszy lekko nadziać indyka.

VI. **Farsz z szynki.** Sparzyć wrzącą wodą zagotowawszy raz jeden ćwierć funta ryżu, a włożywszy dwie łyżki masła, poddusić go w parze. 16 dkg. szynki pokrajać w cienkie paski, a gdy ryż przestygnie wymieszać razem, dodając dwa całe jaja, pół szklanki kwaśnej śmietany, trochę soli, pieprzu i zielonej pietruszki.

VII. **Farsz z rakami.** Uduszoną na maśle wątróbkę z indyka posiekać i przefasować przez sito, również posiekać grubo kilkanaście szyjek i nóżek rakowych. Łyżkę masła rakowego, które wysmażyć jak na zupę (patrz zupy), utrzeć na pianę z dwoma żółtkami, dodać pół namoczonej w mleku bułki, wątróbkę, raki, kilka usiekanych i uduszonych na maśle pieczarek, trochę soli i pieprzu. W końcu ubić pianę z pozostałych białek i wymieszać lekko z farszem.

3. **Indyk nadziany i szpikowany truflami.** Jestto najwykwintniejszy sposób podania indyka. Pół kilograma świeżych trufli obrać ze skórek i udusić w szklance białego wina z dodaniem łyżki masła. Gdy miękki pokrajać je w talarki, naszpikować jedną częścią piersi posolonego indyka, pozostawiwszy resztę na nadzianie. Osobno udusić z szalotkami $1\frac{1}{2}$ funta młodej słoniny i przepuścić przez maszynkę; wątróbkę z indyka posiekać na surowo i przefasować przez sito, dodać dwa całe

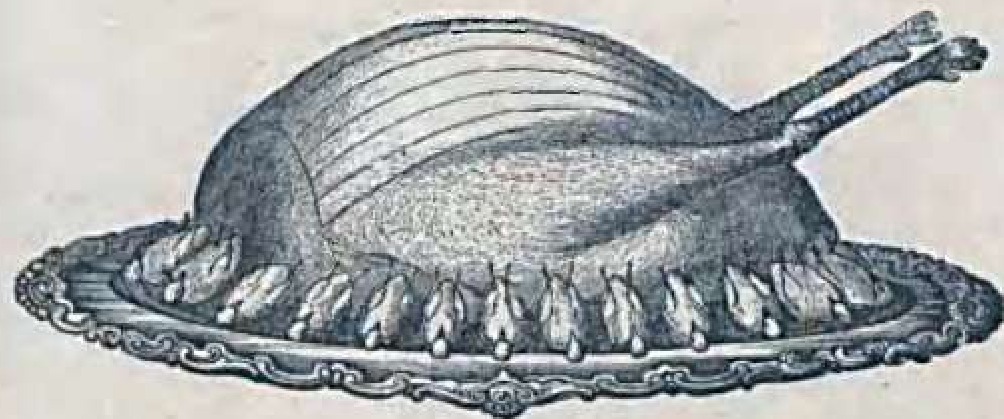
jaja, trochę soli, pieprzu, muszkatułowej gałki, tymianku i wymieszawszy ten farsz z pokrajanemi truflami nadziać podgarle indyka, zaszyć i pozostawić go w zimnem miejscu przez kilka godzin, aby przeszedł cały truflami; potem upiec go ładnie na rożniu lub w piecu tak jak podane na początku.



4. **Indyk z truflami w sosie maderowym.** Przygotowanego jak poprzednio indyka podpiec na wpół w piecu, a potem podlać pół butelką madery i szklanką mocnego bulionu i piec dalej polewając go często aż będzie zupełnie miękki i ładnie zrumieniony. Wydając sos zaprawić rumianą zaprażką, skropić nim potranżerowanego indyka, a reszte podać w sosyerce. Półmisek ugarnirować rzadkiemi jarzynkami, pieczarkami duszonemi w całości, krokietami z kartofli i knelkami z drobiu. (Patrz dodatki do zup).

5. **Indyk à la Maréchale.** Indyka dużego, młodego, sprawić, wymyć, nogi mu mocno do grzbietu przywiązać, posolić i upiec. Gdy wystygnie wyciąć całą pierś z kością zostawiając przy grzbiecie nogi i skrzydełka po pierwsze kolanka od grzbietu. — Mięso z dużej kury gotowanej ubić w moździerzu, dodawszy trochę beszamelu (patrz przepisy sosów) i 40 dkg. masła deserowego, przetrzeć przez sito, złożyć go do rądla, dodać sos imperiale, cayenny, soli i wymieszać z pół litrem śmetanki kremowej, ubitej na tęgą pianę. Filety indyka, ozora marynowanego i homara pokrajać w grubą kostkę, zmieszać z powyższą masą i ułożyć na grzbiecie jak najokazalsze piersi indyka. Gdy zastygnie posmarować gęstym smacznym beszamelem i ładnie zagładzić. Następnie polać zupełnie na gładko dobrym sosem rakowym z żelatyną, a gdy zastygnie artysta ma pole do popisu. Pięknie ubraną pierś truflą, ozorem i korniszonem, polać auszpikiem na gładko, następnie oczyścić nogi i poglasować i ułożyć sztukę na półmisku. Wyrzeźbić

z karpiela ładny pniaczek, umieścić go przed piersią indyka na półmisku, a na nim przypiąć szpilką srebrną, ładnego homara w pozycyi wiszącej nad piersią indyka; szczypce związać wstążeczką czerwoną, ażeby się nie rozchodziły. Na nóżki założyć papilotki i ubrać w koło na półmisku pokrajanym w kostkę auszpikiem.



6. **Indyk pieczony ugarnirowany kwiczołami.** Podając indyka na pieczyste, ładnie wygląda na półmisku jeśli się go obłoży naokoło pieczonemi kwiczołami (patrz zwierzyna).

7. **Fricandau z indyka.** Oczyszczonego indyka lub indyczkę posolić, porąbać na części, zostawiając piersi całe, które przed wydaniem dopiero pokrajać w plasterki, złożyć w rądlu, dodać łyżkę masła, kilkanaście pieczarek, trochę skórki cytrynowej podlać pół litrem wody i pół litrem białego wina i dusić na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie miękki, potem rozetrzeć łyżkę mąki z łyżką masła rakowego, rozprowadzić rosołem i zagotować. Przed podaniem zaciągnąć sos trzema żółtkami rozbitemi, wrzucić kilkanaście szyjek i nóżek rakowych, trochę amoretek cielęcych, ugotowane cząstki kalafiorów i końce szparagów. Ułożyć indyka na okrągłym półmisku, oblać sosem i ugarnirować pulpetami ze szpiku (patrz dodatki do zup) i grzankami z bułki wykrajanemi w kształcie kogucich grzebieni.

8. **Potrawa z pieczonego indyka.** Z pozostałego pieczonego indyka można przyrządzić rumianą potrawkę; pokrajać go w drobne kawałki i włożyć do rumianego sosu, do którego dodać trochę soli, cukru, soku z cytryny, imbiru, skórki cytrynowej i kawałek bulionu niech się dobrze wysadzi. Można dodać

także trochę amoretek i pulpetów, a podając wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

9. **Galantyna z indyka.** (Patrz w przepisach z auszpików).

10. **Majonez z indyka.** (Patrz w przepisach majonezów).

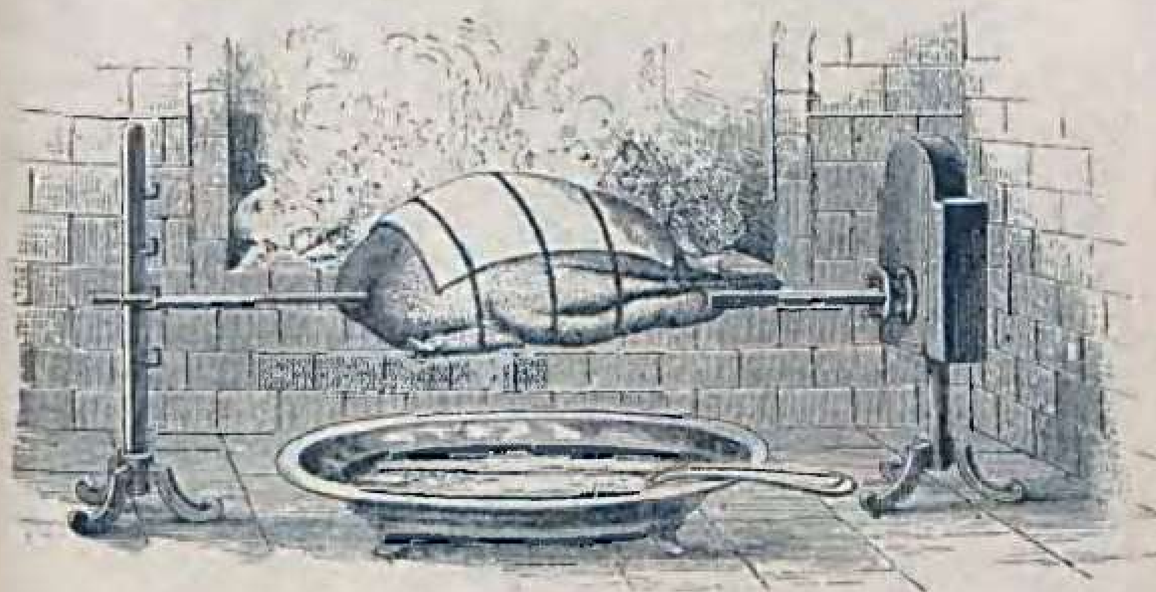
11. **Kotleciki z indyka.** Odjąć mięso z piersi indyka, posiekać drobno i utłuc na masę w moździerzu. Trzy żółtka utrzeć z łyżką młodego masła, dać trochę soli, imbiru, kilka trufli pokrajanych w paseczki, a wymięszawszy razem, robić małe owalne kotleciki. Zmaczać każden w rozpuszczonem maśle, ułożyć na brytwannie, przykryć tłustym papierem, przed wydaniem wstawić do bardzo gorącego pieca na 15 minut. Na półmisku nacisnąć na każden trochę soku z cytryny i podać z purée z kasztanów, z pieczarek lub z zielonym groszkiem, w sosyerce osobno sos pieczarkowy lub maderowy.

12. **Kapłon pieczony w piecu.** Najsmaczniejsze są kapłony styryjskie, bardzo duże i specyalnie karmione. W Królestwie zbliżone do styryjskich są znane w handlach kapłony rostowskie. Oczyszczonego i nasolonego kapłona piec $1^1/_2$ godziny w piecu często bardzo polewając masłem, potranżerować go sposobem podanym w ogólnych przepisach, ubrać platerowanemi szpadkami, aby się w całości lepiej trzymał na półmisku i podać do niego zieloną lub zimową sałatę i kompoty mięszane. W ten sam sposób można piec tłuste i duże pulardy.

13. **Kapłon lub pularda z rożna.** (Patrz indyk z rożna).

14. **Kapłony i pulardy pieczone z sardelami.** Przyrządzić następujący farsz: ćwierć funta słoniny, funt cielęciny i wątróbki z drobiu udusić na maśle z korzeniami i cebulą, uważając, aby się zbytnio nie zrumieniły; przepuścić przez maszynkę wraz z połówką namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej bułki. Dziesięć wymoczonych i obranych z ości sardeli usiekać na masę, łyżkę masła utrzeć z trzema żółtkami, dodać trochę skórki cytrynowej, imbiru, soli i pieprzu do smaku, z pozostałych białek ubić pianę i wymieszawszy wszystko nadziać kapłona lub pulardę, zaszyć i piec w piecu tak samo jak poprzednio. Aby weszło więcej farszu trzeba ostrożnie palcami oddzielić kawałek skóry od piersi uważając aby się takowa nie przerwała: gdy kapłon upieczony potranżerować go jak podałam w ogólnych przepisach o drobiu.

15. **Kapłony lub pulardy na sposób bażanta.** Na kilka dni przed pieczeniem natrzeć zewnątrz i wewnątrz kapłona lub pulardę tłuczonym i przesianym jałowcem. Przed użyciem posolić, naszpikować słoninką i nadziać następującym farszem: łyżkę masła utrzeć z dwoma żółtkami, dodać bułkę namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, szczyptę tłuczonego jałowcu i imbiru, soli do smaku. Z pozostałych białek ubić pianę i wymieszawszy razem nadziać kapłona, zaszyć, owinąć w papier wysmarowany masłem i piec przez $1^1/_2$ godziny. Na dopiekaniu papier odrzucić aby się pieczyste zrumieniło, a posypawszy tartą bułką oblewać często masłem, potranżerować podanym sposobem i podać z sałatą i z kompotem.



16. **Kapłon lub pularda z truflami.** Przyrządza się tak samo jak indyk z truflami (patrz wyżej).

17. **Kapłon „à la chipolata".** Opalonego kapłona nie sprawiać jak zwykle, ale przeciąć od krzyża do szyi i tą stroną wyjąć cały szkielet i piszczele z udek, a dalszą kość w nodze zostawić. Pół klgr. cielęciny, ćwierć klgr. wieprzowiny, jajecznicę z dwóch jaj na cebulce usmażoną rzadziutko, ubić w moździerzu i przetrzeć prze sito; ugotować ćwierć litra ryżu na sypko, ugotować ozora wędzonego pokrajanego w kosteczki dać odrobinę gałki muszkatułowej. Kapłona wysmarować w środku białkiem, farszem napełnić, zaszyć, ułożyć w owalnym rądlu, obłożyć kostkami, dodać jarzyn i soli, zalać wodą gorącą i pod przykryciem wolno gotować do dwóch godzin.

Przed podaniem zrobić z tego rosołu sos biały, dodać żółtko z śmietanką i cytryną i przekręcić przez serwetę. Nalać gorącego sosu na półmisek, z kapłona powyjmować nici, pokrajać aż do nóg, ładnie na sosie położyć, na nóżki nałożyć papilociki i podać.



18. **Kapłon lub pularda nadziewana szynką.** Oczyszczonego kapłona lub pulardę posolić, odciąć szyję, pozostawiwszy trochę dłużej skóry, którą jeszcze odciągnąć ostrożnie palcami od piersi aby było więcej miejsca do nadziania i przygotować następujący farsz: pół funta surowej cielęciny, pół funta gotowanej szynki i kawałek młodej słoniny usiekać drobno, a potem utłuc na masę w moździerzu i rozrobiwszy z trzema łyżkami kwaśnej śmietany, przefasować przez włosienne sito. Dodać pół bułki namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej, dwa całe jaja, trochę soli ,pieprzu, kilka drobno usiekanych pieczarek lub trufli. wymieszać wszystko razem, nadziać tą masą kapłona lub pulardę, zaszyć i piec jak zwykle na rożniu lub w piecu, smarując często piórkiem maczanem w maśle. Podać z sałata i kompotami.

19. **Kapłon lub pularda z kremem z pieca.** Udusić z jarzynami i cebulą w krótkim smaku dodawszy łyżkę masła, nasolonego wpierw kapłona lub pulardę i odstawić aby przestygła. Zrobić krem z pół litra kwaśnej śmietany, wbić do niej 4 żółtka utarte z łyżką masła, wsypać łyżkę mąki, trochę soli, ubić tę masę na pianę i zaciągnąć na ogniu, aby zgęstniała. Potem ponadrzynać kapłona lub pulardę jak do rozbierania, ponakładać w owe otwory przestudzonego kremu, resztą posmarować kapłona po wierzchu na półmisku, wsadzić na 20 minut do bardzo

gorącego pieca aby się obrumienił, a wyjąwszy oblać gęstym bulionem; ugarnirować półmisek krokietami z kartofli i kalafiorami lub podać osobno z zieloną sałatą.

20. **Potrawa z kapłona lub z kury z ryżem.** Oczyszczonego kapłona lub kurę nastawić jak na rosół z jarzynami i cebulą. Gdy już miękki, potranżerować go jak zwykle na części. Łyżkę masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wcisnąć trochę soku z cytryny i włożywszy napowrót w ten sos kapłona poddusić jeszcze z 10 minut. Osobno ugotować na rosole z masłem pół funta sparzonego ryżu, a wydając ułożyć kapłona w środku półmiska, sos zaprawić dwoma żółtkami utartemi z pół łyżką deserowego masła i polać nim potrawę, a naokoło zrobić rant z ryżu.

21. **Pularda lub kura z pieczarkami.** Nastawić pulardę lub kurę w krótkim sosie z jarzynami i cebulą; gdy już na wpół ugotowana wrzucić kilka całych pieczarek, a gdy pularda zupełnie miękka, potranżerować ją jak zwykle, dróbka pokrajać w paseczki, pieczarki w cząstki a rosół przecedzić. Utrzeć łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wlać ćwierć litra słodkiej śmietanki, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, wsypać trochę zielonego koperku, włożyć pulardę niech się jeszcze poddusi, a wydając ułożyć na półmisku, polać sosem zaciągniętym z dwoma żółtkami. Naokoło obłożyć pulpetami ze szpiku (patrz dodatki do zup).

22. **Potrawa z pulardy ze śmietaną.** Oczyszczoną pulardę ugotować z jarzynami i z cebulą, a gdy miękka potranżerować jak zwykle. Łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, pół łyżeczki przyprawy Maggiego i poddusić w tym sosie pulardę z kwadrans. Podać do niej ryż lub kaszkę krakowską ugotowaną na sypko.

23. **Potrawa z pulardy lub z kury z pomidorami.** Dwie pulardy lub kury oczyszczone i osolone porąbać na kawałki i włożywszy do rądla obrumienić na oliwie (kto nie znosi zapachu oliwy może dać masła). Potem zalać ją szklanką rosołu i szklanką białego wina, wkrajać dwie cebule, trochę jarzyn i 6 dużych pomidorów, niech się tak długo dusi pod przykryciem, aż kury będą zupełnie miękkie. Podając, ułożyć kurę w środku półmiska, sos przecedzić, zaprawić pół łyżką mąki i pół łyżecz-

ką sosu Cabul, a naokoło obłożyć rantem z wypieczonego na rosole i maśle ryżu.

24. **Potrawa z pulardy lub z kury z agrestem.** Ugotować oczyszczoną pulardę lub kurę z jarzynami i cebulą, gdy miękka potranżerować ją jak zwykle. Na przecedzonym rosole ugotować pół litra zielonego agrestu, zaprawić sos łyżką mąki zasmażonej na biało z łyżką masła, włożyć pulardę i poddusiwszy jeszcze w sosie, wydać na stół. Kto lubi sos słodkawy, można pocukrować do smaku i dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany.

25. **Potrawa z pulardy z parmezanem.** Udusić na maśle oczyszczoną i nasoloną pulardę, podlewając zimną wodą aby się zanadto nie zrumieniła. Gdy już miękka potranżerować ją jak zwykle, polać pół litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżką mąki i dwoma żółtkami, posypać suto parmezanem i masłem zasmażonem z bułeczką i wstawić do gorącego pieca na pół godziny, aby się ładnie z wierzchu obrumieniła.

26. **Potrawa rumiana z kury dla chorych.** Do kury upieczonej na rumiano w piecu, dorobić następujący sos: Pół łyżki masła, zrumienić z pół łyżką mąki, rozprowadzić rosołem lub bulionem, dla koloru dodać trochę karmelu, wcisnąć soku z cytryny, pocukrować do smaku, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, obetrzeć na tarku skórki cytrynowej i włożywszy obraną ze skóry kurę lub pulardę, poddusić jeszcze w sosie 10 minut.

27. **Potrawa z pulardy po cesarsku.** Oczyszczoną i nasoloną pulardę obrumienić w rądlu na maśle, dodać kilkanaście szalotek (drobnych cebulek), kilka pieczarek pokrajanych w cząstki, dwa trufle w talarki, poddusić razem, a potem wlać szklankę bulionu i szklankę czerwonego wina i dusić dalej, aż pularda będzie zupełnie miękka. Wydając potranżerować ją jak zwykle, sos zaprawić rumianą zaprażką z pół łyżki mąki i masła, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i oblać nim pulardę na półmisku.

28. **Potrawa z pulardy lub z kury „á la Jardinière".** Oczyszczoną i nasoloną pulardę lub kurę dusić pod przykryciem w rądlu dodawszy łyżkę masła, ćwierć funta boczku wędzonego pokrajanego w kostkę, dwie poszatkowane marchwie, pietruszki, jeden seler, jedną usiekaną cebulę, łyżkę przefasowanych pomidorów, trochę zielonego groszku, pokrajanej ukośno fasoli szparagowej i trochę korzeni, które potem odrzucić. Zalać to wszystko szklanką rosołu i szklanką czerwonego wina, a gdy już pularda miękka, potranżerować ją na części, ugarnirować jarzynkami, w których się dusiła i polać podprawionym sosem.

29. **Pularda „à la Newa".** Ugotować kurę, a skoro wystygnie wyjąć oba filety z kośćmi w piersi i nałożyć do niej pełno rozpływniku z wątróbek, który się przyrządza w następujący sposób: Upiec gęste wątróbki owinięte słoninką, a gdy przestygną ubić je w moździerzu z kieliszkiem koniaku i kieliszkiem madery, Tyle co było wątróbek na wagę, dodać masła deserowego, tyleż parmezanu, soli, cayenny, przetrzeć przez sito i wymieszać z $^{1}/_{4}$ litrem kremowej śmietanki, ubitej na tęgą pianę. — Pokrajane filety z pulardy ułożyć ładnie napowrót. Z rosołu zrobić biały sos, zaprawić go ostro, dolać auszpiku lub żelatyny, a gdy przestygnie, polewać kurę parę razy, starając się, aby pierś była polana grubo i równo. Gdy zastygnie ubrać kwiatami wyciętemi z trufli i ustawić je na postumencie wytłoczonym z ryżu. Małe tarteletki nałożyć groszkiem z różnych jarzyn wyciętym, zaprawionym octem i oliwą, ułożyć je w około i dokończyć dekoracyi auszpikiem.

30. **Pularda „à la Marengo".** Oczyszczoną i nasoloną pulardę porąbać surową na części, włożyć do rądla jeden kawałek obok drugiego na rozpaloną oliwę i przewracając na obie strony, obrumienić na złoty kolor, potem wrzucić kilkanaście szalotek (małych cebulek), dwa liście bobkowe (które potem odrzucić), kilkanaście pokrajanych pieczarek i dwa ząbki czosnku utartego na masę. Zalać szklanką rosołu i dusić godzinę pod przykryciem. Gdy już pularda miękka, zaprawić sos pół łyżką mąki zrumienionej z pół łyżką masła dodać trochę karmelu, łyżkę spirytusu i poddusić jeszcze z 10 minut. Wydając oblać pulardę sosem, a naokoło obłożyć grzaneczkami z bułki i jajkami smażonemi.

31. **Pularda „à la Bordelaise".** Przygotować sos „Bordelaise" (patrz sosy). Oczyszczoną i nasoloną pulardę porąbać na surowo w części, zrumienić w rądlu, a potem poddusić trochę skrapiając zimną wodą. Gdy na wpół miękka, zalać przegotowanym sosem i dusić w nim dalej, aż do zupełnej miękkości.

32. **Pularda „à la Montmorency".** Wziąć oczyszczoną i nasoloną pulardę, oddzielić ostrożnie palcami skórę od piersi, aby było więcej miejsca dla nadziania, resztę piersi naszpikować gęsto młodą słoninką. Usiekać na farsz wątróbkę i żołądek z pulardy, ćwierć ft. cielęciny i kawałek słoniny przepuścić przez maszynkę, dodać jedną cebulę utartą na tarku i zasmażoną w maśle, trochę pieprzu, soli, muszkatułowej gałki, wymięszać z dwoma żółtkami i pianą ubitą z białek, nadziać tym farszem pulardę, zaszyć i wstawiwszy do gorącego pieca obrumienić z wierzchu. Potem wlać szklankę białego wina i pół szklanki bulionu, polewać często, a gdy się upiecze, potranżerować ją jak zwykle, sos zaciągnąć dwoma żółtkami i polać nim pulardę.

33. **Pularda lub kapłon „à la Lamberty".** Dużego tuczonego kapłona lub pulardę upiec w piecu, a gdy wystygnie pokrajać piersi w cienkie podłużne plastry i przełożyć następującym farszem: Kawałek pasztetu strasburskiego z gęsich wątróbek (patrz pasztety) utrzeć z siekanemi truflami, pół kieliszkiem madery i dwoma lub trzema łyżkami kremowej śmietanki, po przełożeniu ułożyć napowrót pulardę w całość. Kawałek bulionu rozgotować w szklance auszpiku z nóżek cielęcych (patrz auszpiki) tak, aby był gęsty, smarować piórkiem lub polewać powoli pulardę, by bulion na niej zastygł tworząc błyszczącą powłokę, ugarnirować boki galaretką z nóżek cielęcych, a osobno podać sos majonezowy lub tatarski (patrz sosy). Jestto bardzo wykwintne danie po zupie lub przy śniadaniach.

34. **Pularda „à la financière".** Oczyszczoną i nasoloną pulardę udusić w rądlu na rumiano. Osobno przygotować sos rumiany „financière" (patrz sosy). Gdy pularda już miękka, rozebrać ją na części, włożyć do tego sosu i dusić jeszcze przez 10 minut. Wydając obłożyć knelkami z drobiu lub cielęciny (patrz dodatki do zup) lub pasztecikami z francuskiego ciasta i oblać sosem.

35. **Pularda duszona ze szynką.** Oczyszczoną i nasoloną pulardę porąbać w kawałki, obrumienić w rądlu na maśle, a włożywszy do niej kawałek szynki surowej, pokrajanej w plasterki, kilka poszatkowanych pieczarek z cebulą utartą na tarku i garść posiekanej pietruszki, dusić pod przykryciem, dolewając po trochu rosołu i kieliszek spirytusu. Gdy już pularda i szynka miękkie, zaprawić sos pół łyżką zrumienionej z masłem mąki, wlać pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego i wydać obłożywszy pulardę naokoło uduszonemi plasterkami szynki, a po wierzchu polać sosem.

36. **„Suprêmes de volaille" (piersi z pulard).** Na tę potrawę najlepiej jest kupować w koszernych jatkach z drobiem same piersi z pulard lub kur, które muszą tu być użyte. Jeśli się je przygotować musi w domu, w takim razie na 6—8-u osób trzeba wziąć najmniej cztery pulardy i obgotować w krótkim smaku z jarzynami i cebulą. Odjąć same piersi, resztę pozostawiając na potrawkę. Zdjąć z tych piersi skórkę, okroić ostrożnie mięso po obu stronach kości, podzielić każdą połowę na dwie części, układać pojedyncze kawałki na podłużnej grzance, którą usmażyć i ususzyć w piecu na maśle, uważając, aby się nie zrumieniła i polać gęstym sosem pieczarkowym zaciągniętym żółtkami (patrz sosy). Do tego sosu należy pieczarki obgotować w całości a potem obłożyć niemi brzegi półmiska. Jestto wykwintne danie do wystawnych śniadań lub obiadów.

37. **Suprêmes z kur „à la Dreux".** Z piersi kur porobić zgrabne filety podłużne i na wolnym ogniu leciuchno z obu stron obsmażyć. Każdy filet posmarować knelem z kur z obu stron i połowę posypać siekanemi truflami, a połowę siekanym ozorem marynowanym. Osobno usmażyć grzaneczki z bułki wielkości filetów i ugotować ryżu na sypko. Połowę zakolorować dobrze wygotowanemi pomidorami. Przed wydaniem filety przykryte posmarowanym masłem papierem postawić na wolnym ogniu, podkropić maderą, do wydania filety układać środkiem półmiska przekładając grzankami podlać pod spód białym sosem „poulette" (patrz sosy), a w około obłożyć małymi tymbalikami z ryżu naprzemian z białego i zafarbowanego ryżu.

38. **Muss z kur lub z pulard.** Odjąć czyste mięso bez skóry z piersi czterech lub pięciu kur pozostawiając uda na potrawkę, lub kupić w jatkach koszernych same piersi; przepuścić je dwa razy przez maszynkę i przefasować przez sito, dodawszy jedną namoczoną w mleku i niewyciśniętą bułkę. Potem postawić miskę z mięsem na lodzie i ubijać trzepaczką, a gdy narośnie, wymieszać tę masę z trzema żółtkami, z ćwierć litrem kremowej śmietanki ubitej na tęgą pianę, trochę posolić,

dodać kilka pokrajanych drobno trufli lub pieczarek i włożywszy do formy wysmarowanej masłem gotować pod przykryciem na parze przez trzy kwadranse. Gdy muss ugotowany natychmiast wyrzucić go na półmisek aby nie opadł i podać z sosem pieczarkowym lub holenderskim (patrz sosy).

39. **„Vol-au-vent" z pulard.** Oczyszczoną kurę lub pulardę, posolić i ugotować w krótkim smaku z włoszczyzną i cebulą starannie szumując i gotując pod przykryciem, aby kura nie zczerniała. Gdy już miękka, zdjąć z niej skórkę, mięso o ile możności odjąć od kości i pokrajać w małe kawałki, wątróbkę



i żołądek w paseczki. Na rosole zaś ugotować kilka w całości i kilka pokrajanych w talarki pieczarek, dwie łyżki zielonego groszku, trochę łebków ze szparagów, amoretki (mlecz cielęcy lub wołowy), które pokrajać w talarki. Gdy wszystko ugotowane rozetrzeć łyżkę masła deserowego z łyżką mąki rozprowadzić pół szklanką słodkiej śmietanki i rosołem, uważając, aby sos był gęsty, zaciągnąć go dwoma lub trzema żółtkami, włożyć wszystkie ugotowane dodatki i mięso z pulardy, wrzucić kilkanaście szyjek i nóżek z raków, wcisnąć trochę soku z cytryny, wymięszać razem i zagrzać wstawiwszy rądel w drugie naczynie z gorącą wodą, przyczem uważać, aby się sos nie zagotował. Osobno przygotować wprzód rant z francuskiego ciasta i rozgrzać go w piecu, a podając nałożyć to ragout do rantu, ubrać na wierzchu całemi pieczarkami, ciastkami z francuskiego ciasta i ugotowanemi koguciemi grzebieniami, które opanierowawszy bułką obsmażyć na rumiano i podać vol-au-vent do stołu.

40. **Risotto z pulard.** Oczyszczoną kurę lub pulardę pokrajać na części, posolić, zalać wodą tyle tylko, aby kurę nakryła i dodawszy cebuli i jarzyn gotować pod przykryciem, aż będzie miękka. Potem kurę wyjąć, rosół przecedzić i włożywszy do niego łyżkę masła z łyżką przefasowanych pomidorów, zasypać pół funtem ryżu. Rosołu powinno być tylko tyle, aby ryż był przykryty. Wstawić go na 10 minut do pieca, poczem wyrzucić na miskę, wymięszać z czterema łyżkami tartego parmezanu i układać w rądlu wysmarowanym masłem, warstwami ryż i kurę aż wszystko wyjdzie. Na wierzch dać warstwę ryżu i zalawszy pół szklanką tęgiego bulionu, wstawić do gorącego pieca na pół godziny.

41. **Kotlety bite z pulard.** Na kotlety używa się tylko mięso z piersi, dlatego najoszczędniej jest kupować w jatkach koszernych same piersi. Odjąć każdą połowę piersi od kości wraz ze skrzydełkiem, kostkę oskrobać jak przy kotlecie cielęcym, a mięso wyżyłować, zdjąć z niego skórkę, posolić i zbić cienko pałką. W środek dać kawałek surowego masła, złożyć kotlet we dwoje, zawinąć dobrze brzegi, aby masło nie wypłynęło, posmarować je rozbitem jajkiem, obsypać mąką zmieszaną z tartą bułką i obrumieniwszy na złoty kolor na maśle, wstawić je na kilka minut do pieca, aby w środku doszły. Takie kotlety podają się z zielonym groszkiem, ze szpinakiem, z purée z kasztanów, lub z pieczarek. Do purée można podać osobno w sosyerce sos ostry wedle upodobania.

42. **Kotlety z kur „à l'alsacienne".** Do knelu z kur dodać troszkę pieprzu i wymazać nim wysmarowane foremki blaszane na kotleciki dość grubo, położyć plasterek pasztetu strasburskiego i przykryć knelem tak, żeby pasztet zupełnie był ukryty i szybko w nizkiem naczyniu na parze odciągnąć. Gdy wystygną, maczać w jaju i bułeczce, smażyć ostro i podać w serwecie z pietruszką smażoną. Osobno w sosyerce podać sos maderowy z truflami, (patrz sosy).

43. **Kotlety pożarskie.** Przygotować takie same kotlety jak bite (41) z piersi pulard, posmarować każdy w środku farszem z zmielonej cielęciny ze szpinakiem wymięszanej z żółtkiem, złożyć kotlet we dwoje, zawinąć brzegi, posmarować rozbitem jajkiem, obsypać mąką wymięszaną na wpół z przesianą bułką i smażyć na sklarowanem maśle. Gdy się ładnie obrumienią, wstawić je jeszcze do pieca na pięć minut, aby w środku doszły, a wydając skropić cytryną i podlać mocnym bulionem. Podać do nich kalafiory, zielony groszek, lub purée z pieczarek albo kasztanów.

44. **Kotlety z truflami z pulard.** Przygotować kotlety z piersi pulard jak powyżej podałam. Naszpikować je po obu stronach młodą słoninką, a w środek włożyć do każdego kotleta trochę farszu z pasztetu strasburskiego (patrz pasztety) wymięszanego z siekanemi truflami, z łyżką madery i łyżką słodkiej śmietanki. Brzegi kotleta dobrze zawinąć, posmarować roztopionem masłem, posypać lekko mąką, zmięszaną pół na pół z przesianą bułką i smażyć na rozpalonem maśle. Gdy się ładnie obrumienią, wstawić je do pieca na pięć minut aby doszły, i podać z purée z pieczarek lub z kasztanów albo z całymi truflami, a osobno w sosyerce sos truflowy (patrz sosy). Jestto bardzo elegancka potrawa na wystawne przyjęcie na śniadanie lub kolacyę.



45. **Filety z kapłona „à la Conti“.** Z wykruszałego kapłona lub pulardy wyjąć oba filety z kostkami, wyżyłować, rozbić i naszpikować truflami dość gęsto, ułożyć na patelni wysmarowanej masłem i przykryć papierem. Udka, z nogami wygotować, mięso obrać i usiekać drobniutko. Na rosole zrobić biały gęsty sos i zmieszać z nim siekaninkę. Na półmisku owalnym ułożyć postument wyrzeźbiony z chleba w kształcie sosyerki na nóżce, na dużym spodzie usmażonym na maśle. Filety podkropić maderą i na wolnym ogniu obsmażyć, smak z pod nich wlać do siekaniny, której połowę usmażyć na postument pod sosyerkę a na to położyć pokrajane filety po obu stronach półmiska. Resztę siekaniny ułożyć do sosyerki, filety polać glasikiem z bulionem z maderą i polać ubrawszy kosteczki w papiloty z białego papieru.

46. **Potrawka z podróbek.** Gdy się bije kilka sztuk drobiu naraz i jest w domu dużo podróbek, można z nich sporządzać smaczną potrawę, taką samą jak z cielęciny (patrz ragout z bruściku cielęcego).

47. **Majonez z pulard.** (Patrz przepisy majonezów).

48. **Galantyna z pulard.** Robi się tak samo jak galantyna z indyka lub z kapłona (patrz auszpiki).

49. **„Vinaigrette“ z drobiu.** Z pozostałego pieczystego można sporządzić wyborną sałatę jako zakąskę po wódce. Czyste mięso odjąć z kości, obrać ze skórki i pokrajać w kostkę, dodać również kilka grzybków marynowanych i korniszonów pokrajanych drobno, siekanej pietruszki, koperku i szczypiórku, posolić, wsypać trochę pieprzu, zrobić sos tatarski, (patrz sosy) wymieszać to wszystko z sosem, ułożyć na salaterce i ubrać ćwiartkami jaj na twardo i zieloną sałatą.

50. **Bitki z pulard.** Obrać ze skórki i z kości dwie piersi z kur lub pulard i przepuścić przez maszynkę. Łyżkę masła utrzeć z dwoma żółtkami dodać posiekane mięso, trochę pieprzu, soli, jedną namoczoną w mleku bułkę i ucierać tak długo, aż się zrobi jednolita masa. Wkońcu dodać pianę z pozostałych białek i lekko wymięszać. Osobno udusić na maśle trochę posiekanych drobno trufli lub pieczarek, brać po łyżce przygotowanego mięsa, rozpłaszczywszy kłaść do środka trochę trufli lub pieczarek, a zawinąwszy na okrągłe kulki, maczać je w rozbitem jajku, otarzać w bułce i obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano. Potem wstawić na. 5 minut do gorącego pieca, aby w środku doszły, ułożyć na serwecie na półmisku, ugarnirować smażonemi gałązkami zielonej pietruszki, a osobno w sosyerce podać sos maderowy lub inny ostry wedle upodobania.



51. **Wątróbki z drobiu duszonego w maderze.** Wątróbki z drobiu namoczyć na kilka godzin w słodkiem mleku, większe przekroić na dwie części i wyrzuciwszy na rozpalone masło z cebulą, zrumienić je po obu stronach, potem wątróbki posolić, obsypać mąką, a gdy to się zasmaży, rozprowadzić kilkoma łyżkami bulionu, pól kieliszkiem madery, zagotować parę razy

i wydać obłożywszy kartoflami z wody lub krokietami z kartofli.

52. **Wątróbki z drobiu duszone z ryżem.** Wymoczone w mleku wątróbki z indyków, pulard, lub kapłonów przekroić na pół i obrumieniwszy na rozpalonem maśle z cebulką, posolić i odstawić. Pół funta ryżu zblanżerować wrzącą wodą, zalać rosołem, włożyć łyżkę przetartych pomidorów i zagotować razem. Potem wrzucić wątróbki, zlać masło z cebulką, dodać pół szklanki mocnego bulionu, wymieszać razem i wstawić na 20 minut do gorącego pieca pod przykryciem. Wydając, wyrzucić na półmisek i posypać grubo tartym parmezanem.

53. **Babki z wątróbek.** Posiekać drobno tyle wątróbek z pulard lub z indyków ile się chce mieć babek, przefasować je przez włosienne sito, łyżkę masła utrzeć z żółtkami, licząc o połowę mniej jaj niż wątróbek, wymięszać 6 wątróbek z jedną bułką namoczoną w mleku, dodać trochę soli, pieprzu pół utartej na tarku i usmażonej cebuli i pianę z pozostałych białek. Masą tą napełnić wysmarowane masłem foremki blaszane w formie małych babek, przykryć każdą tłustym papierem i wstawić do pieca na pół godziny. Wyłożywszy na półmisek podać je jako paszteciki, a w sosyerce sos ostry, pikantny „Viktoria“ lub „à la Diable“ (patrz sosy).

54. **Kurczęta pieczone z rożna.** Kurczęta najsmaczniejsze są pieczone z rożna, muszą być jednak duże, najmniej dziesięciotygodniowe lub trzymiesięczne, gdyż małe łatwo się wysuszą. Oczyścić kilkoro kurcząt, jak podałam w ogólnych uwagach o drobiu, posolić i nadziawszy na rożen, piec z początku



przy dość silnym ogniu, często smarując piórkiem zmaczanem w maśle aby się ładnie przyrumieniły. Potem można je dopiekać przy słabszym ogniu, a na chwilę przed podaniem obsypać tartą bułką i skropić masłem. W trzy kwadranse powinny już być upieczone. Przekroić je jeśli są duże na cztery części,

mniejsze tylko na pół i podać do nich sałatę, mizeryę, lub kompot.

55. **Kurczęta pieczone w piecu.** Jeśli nie ma w domu przyrządu do pieczenia na rożniu, można je tak samo piec w piecu na brytwannie. Oczyszczone i posolone kurczęta złożyć odpowiednio tj. skrzydełka zakręcić założywszy za jedno wątróbkę, a za drugie główkę i żołądek, nóżki zgiąwszy w kolanie założyć za skórę około rozcięcia i piec często polewając masłem. Głównym warunkiem dobrego upieczenia kurcząt jest, aby je w gorącym piecu szybko obrumienić polewając często masłem. Nie powinny się piec dłużej jak 60—80 minut, a będą smaczne i soczyste. Na kwadrans przed wydaniem obsypać je tartą bułeczką i skropić masłem. Jestto wprawdzie stara moda, gdyż dziś podają je tylko naturalnie zrumienione, jednak z bułeczką wyglądają o wiele apetyczniej.

56. **Kurczęta pieczone po polsku z nadzianiem.** Kurczęta nadziewane są wyborne, szczególnie gdy nie są zbyt wielkie. Przyrządza się je i piecze tak samo jak poprzednie, tylko przedtem trzeba je nadziać tartą bułką, do której dać bardzo dużo siekanego koperku i zielonej pietruszki, trochę soli i tyle surowego młodego masła, aby się cała bułka dobrze zatarła. Farszem tym wypełnić otwór brzuszny; po wierzchu nie trzeba już bułką obsypywać. Można je także nadziewać kaszką częstochowską.

57. **Kurczęta smażone po wiedeńsku.** Jestto specyalność kuchni wiedeńskiej. Takie kurczęta są dobre tylko bardzo młode tj. sześciotygodniowe lub dwumiesięczne. Oczyszczone kurczę przekroić na dwie lub cztery części, posolić, otarzać w mące, zmaczać w rozbitym jajku, panierować tartą przesianą bułką i smażyć na rozpalonej fryturze lub pół na pół ze smalcem świńskim, której powinno być tyle, aby kurczęta swobodnie w niej pływały. Taksamo przygotować żółtka i wątróbki, a gdy się kurczęta ładnie obrumienią z obu stron, wyjmować je widelcem, kłaść na zwyczajną bibułę, aby tłustość dobrze wsiąkła, składać do kamiennej rynki i wstawiwszy do pieca na parę minut, aby wśrodku doszły, obłożyć na półmisku wątróbkami i żołądkami, oraz gałązkami smażonej, zielonej pietruszki i podać ze sałatą lub z mizeryą zaprawioną śmietaną.

58. **Kurczęta smażone „à la Villeroi“.** Oczyszczone i naso-

lone kurczęta włożyć do rądelka, dodać łyżkę masła, uszatkowaną cebulę, pokrajaną włoszczyznę i korzenie i dusić pod przykryciem skrapiając zimną wodą. Gdy kurczęta już miękkie, wyjąć je, pokrajać w cztery części i zostawić niech wystygną. Tymczasem przygotować sos. Zrobić białą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić przecedzonym smakiem z pod kurcząt, wlać cztery łyżki słodkiej śmietanki, zaciągnąć dwoma żółtkami, aby sos był tak gęsty, by się utrzymał na kurczętach. Potem maczać każdy kawałek kurczęcia w tym sosie, trzymając tak długo na widelcu, aż sos zastygnie, obsypać grubo tartą bułką i smażyć na rozpalonej fryturze, tak jak poprzednie. Podać do nich sałatę lub mizeryę.

59. **Kurczęta duszone dla chorych.** Oczyszczone i nasolone kurczę włożyć na rozpalone masło do rądelka, obrumienić z wszystkich stron, a potem wyjąwszy włożyć do kamiennej rynki, skropić cytryną, zalać pół filiżanką bulionu i dusić tak długo pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękkie.

60. **Kurczęta na sposób kuropatw.** Małe tłuste kurczęta zabić w wilię dnia, a po oczyszczeniu natrzeć wewnątrz i po wierzchu przesianym jałowcem i zostawić w zimnem miejscu. Przed duszeniem nasolić, naszpikować gęsto młodą słoninką, wyłożyć spód rądelka plasterkami słoniny i dusić kurczęta na wolnym ogniu, aż się ładnie zrumienią. Potem wlać trzy łyżki gęstego bulionu i wsypać łyżeczkę tartej przesianej bułki, niech się jeszcze trochę poddusza, a wydając przekroić każde kurczę na dwie połówki i oblać sosem.

61. **Kurczęta zapiekane z beszamelem.** Upiec kurczęta jak podałam wyżej w piecu, a gdy są już obrumienione, na dopieczeniu, przekroić je na wpół, ułożyć na półmisku i zalawszy sosem beszamelowym (patrz sosy), zapiec je na ruszcie w piecu na silnym ogniu przez 15—20 minut.

62. **Kurczęta po myśliwsku.** Młode tłuste kurczęta natrzeć dzień naprzód przesianym jałowcem i zostawić w chłodnem miejscu. Na drugi dzień posolić je, naszpikować gęsto młodą słoninką, włożyć do rądelka, dodać trochę pieprzu, ćwierć funta szynki tłustej lub okrawków z szynki posiekanych drobno z jedną całą cebulą, kilka ziarnek angielskiego ziela, dwa listki bobkowe, zalać kieliszkiem białego wina i dusić tak pod przykryciem aż kurczęta będą zupełnie miękkie. Wtedy je oprószyć lekko mąką, a zagotowawszy przekroić na dwie części, sos zaś przefasować, rozprowadzić trochę rosołem, dodać pół łyżeczki sosu Soya lub przyprawy Maggiego, trochę soku z cytryny, łyżeczkę siekanej zielonej pietruszki i polać nim kurczęta. Oddzielnie podać kaszkę z koperkiem lub kluski kładzione, albo knedle.

63. **Kurczęta faszerowane zielonym groszkiem.** Ugotować pół litra zielonego groszku i przefasować go przez sito. Pół funta cielęciny zemleć na maszynce, wymięszawszy z purée z groszku, posolić, dać trochę pieprzu, rozrobić z czterema łyżkami słodkiej śmietanki i nadzać tym farszem czworo młodych oczyszczonych i posolonych kurcząt; potem je piec w piecu jak zwykle smarując suto masłem, a gdy upieczone, przekroić na połówki, polać własnym sosem, a osobno podać sałatę i kompoty z owoców.

64. **„Fricassée" z kurcząt.** Oczyszczone kurczęta nakropić cytryną, bo od cytryny skóra bieleje i nalać wody tyle, aby je przykryła. Gdy się zagotują odszumować, posolić, włożyć dużo włoszczyzny, cebuli, wiązkę zielonej pietruszki, kilka całych pieczarek i trochę korzeni i gotować tak długo aż kurczęta będą miękkie. Wtedy je wyjąć, pokrajać na dwoje lub jeśli większe na cztery części. Pieczarki, wątróbki i żołądki pokrajać w paseczki, rosół przecedzić, łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem i w tym sosie poddusić jeszcze kurczęta. Na półmisku ułożyć rant z ugotowanego na rosole ryżu, w środek dać kurczęta, sos zaciągnąć trzema żółtkami utartemi na pianę z kawałkami deserowego masła, uważając jednak, aby się nie zagotował i polać niem po wierzchu.

65. **Kurczęta ze szparagami.** Oczyszczone kurczęta skropić cytryną i nalać wody tyle, aby je przykryła: po odszumowaniu nasolić, włożyć sporo włoszczyzny, cebuli i trochę korzeni, a gdy już miękkie wyjąć, pokrajać większe na cztery części a mniejsze na połówki. Rosół przecedzić i zagotować na nim wiązkę cieńszych ostruganych szparagów, które pokrajać na surowo w ukośne kawałki. Łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, dodać pół szklanki śmietanki, zmięszać ze szparagami, dać trochę cukru, a włożywszy kurczęta poddusić razem z 10 minut i wydać.

66. **Kurczęta z estragonem.** Oczyszczone kurczęta nadziać następującym farszem: Łyżkę zielonego siekanego estragonu utrzeć z dwoma łyżkami masła i wsypać tyle tartej bułki, wiele masło przyjmie. Potem skropić kurczęta cytryną, posolić, opieprzyć, obwinąć cienkiemi plasterkami słoniny i włożywszy do rądelka zalać pół litrem wody i szklanką białego wina; dodać gałązkę estragonu, dużo jarzyn i cebuli i dusić na wolnym ogniu prze dobre trzy kwadranse. Gdy kurczęta miękkie, wyjąć je i pokrajać na dwoje lub na czworo, sos przefasować, zaprawić pół łyżką mąki utartej z masłem, wsypać jeszcze szczyptę estragonu, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego zaciągnąwszy dwoma lub trzema żółtkami polać niem kurczęta.

67. **Kurczęta duszone z groszkiem.** Obrumienić na rozpalonem maśle oczyszczone i posolone kurczęta, a wsypawszy do nich litr zielonego groszku, zalać rosołem lub wodą tyle tylko aby groszek był zakryty i dusić tak długo, aż kurczęta i groszek będą miękkie. Wtedy zatrzepać go mąką, wsypać cukru do smaku, trochę posolić, a przed samem wydaniem wrzucić garść zielonego kopru i pietruszki. Groszek ułożyć na spodzie półmiska, a po wierzchu podzielone na cztery części kurczęta.

68. **Kurczęta z rakami.** Ugotować kurczęta w krótkim smaku z jarzynami i cebulą. Na rosole zrobić sos rakowy (patrz sosy), pokrajać kurczęta na cząstki i poddusić jeszcze w sosie, a wydając wrzucić obrane szyjki i nóżki rakowe, zaciągnąć go dwoma żółtkami, ułożyć potrawę na półmisku i ugarnirować nadzianemi skorupkami z raków (patrz dodatki do zup), lub osobno podać kaszkę krakowską ugotowaną na sypko z koperkiem.

69. **Kurczęta w potrawce z agrestem.** Przyrządzają się tak samo jak pularda z agrestem. (Patrz wyżej).

70. **Kurczęta z pomidorami.** Przyrządzają się tak samo jak pulardy lub kury z pomidorami. (Patrz wyżej).

71. **Kurczęta „à la financière“.** Oczyszczone i posolone kurczęta obrumienić na maśle ,wlać szklankę rosołu i kieliszek madery, wkroić kilka pieczarek i dusić aż będą miękkie. Potem je podzielić na dwoje, zalać sosem „financière“ (patrz sosy), a na półmisku obłożyć krokietami z kartofli lub też osobno podać purée z pieczarek, zielonego groszku lub z kasztanów.

72. **Kurczęta „à la périgneux“.** Oczyszczone i posolone kurczęta obrumienić na maśle, a zalawszy szklanką rosołu i pół szklanką wina, dusić pod przykryciem. Gdy już są na wpół miękkie, pokrajać je na części, polać sosem „périgneux“ (patrz sosy) i dusić jeszcze przez kwadrans. Osobno ugotować mózg cielęcy w słonej wodzie z cytryną, cebulą i korzeniami, gdy przestygnie porobić małe kotleciki panierowane bułką, usmażyć na rumiano, a wydając kurczęta, obłożyć niemi naokoło półmisek.

73. **Kurczęta „à la Wilson“.** (Przepis od kucharza nadwornego we Wiedniu). Oczyszczone, posolone kurczęta udusić na maśle, przekroić na części i obsypawszy je tartym parmezanem, ułożyć na półmisku. Ćwierć litra słodkiej śmietanki rozkłucić z pół łyżką mąki, zagotować, posolić, a gdy trochę przestygnie, wbić dwa całe jaja i dwa żółtka, wymięszać razem i polać kurczęta na półmisku. Po wierzchu obsypać jeszcze tartym parmezanem i przesianą bułką, skropić pionem masłem i zapiec w piecu przez 20 minut, aż się z wierzchu utworzy rumiana skorupka.

74. **Kurczęta „à la provençale“.** Oczyszczone i posolone kurczęta pokrajać w ćwiartki, posolić i obrumienić na oliwie prowanckiej. Potem zasmażyć łyżką mąki, wrzucić dwie poszatkowane cebule i kilka pokrajanych pomidorów, zalać szklanką wina i szklanką bulionu i dusić je na wolnym ogniu aż będą miękkie. Wydając, sos przefasować i oblać nim kurczęta, a wokoło obłożyć kalafiorami lub ryżem.

75. **Kurczęta „à la chipolata“.** Oczyszczone i posolone kurczęta pokrajać w ćwiartki i obrumienić na maśle. Potem je zalać szklanką rosołu, dodać kilkanaście szalotek i dusić, aż będą na wpół miękkie. Wtedy zrobić rumianą zaprażkę, rozprowadzić sosem z pod kurcząt, wrzucić ćwierć funta gotowanej wędzonki pokrajanej w kostkę, jedną parę kiełbasek pokrajaną w talarki, kilka poszatkowanych pieczarek, kilkanaście obgotowanych i obranych kasztanów, wreszcie trochę jarzyn wykrawanych karbowanym nożykiem i wprzód też obgotowanych, poddusić to wszystko razem rozprowadziwszy sos jeśli

za gęsty rosołem, wlać pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego i wydać obłożone francuskiemi pasztecikami.

76. **Kurczęta w potrawie „à la Jardiniere".** Poszatkować dużo młodych jarzyn jak: marchewkę, pietruszkę, selera, kalarepkę, fasolkę szparagową i szparagi pokrajać ukośnie, mały kalafior podzielić na cząstki, dodać dwie łyżki zielonego groszku, zalać zimną wodą i włożywszy łyżkę masła i oczyszczone i posolone kurczęta, dusić na wolnym ogniu, często przewracając takowe, aż będą zupełnie miękkie. Potem je pokrajać na dwoje lub na czworo, sos lekko zaprawić białą zaprażką, a wydając, ułożyć kurczęta na spodzie, do sosu dodać kawałek surowego masła, a gdy się rozpuści, wymieszać razem i przykryć je jarzynkami. Można też wlać na wydaniu pół kieliszka madery, a potrawa będzie jeszcze smaczniejsza.

77. **Potrawka z kurcząt po hiszpańsku.** Oczyszczone i nasolone kurczęta pokrajać w cztery części, a obrumieniwszy je na maśle dusić pod przykryciem, dodawszy ćwierć litra szalotek (małych cebulek) dwie łyżki marmelady pomidorowej, na koniec noża papryki i szklankę białego wina. Gdy kurczęta już miękkie, zrobić zaprażkę z pół łyżki mąki i masła, rozprowadzić bulionem i sosem z pod kurcząt, dodać łyżeczkę sosu Cabul i wydać, obłożone naokoło krokietami z kartofli.

78. **Potrawka z kurcząt „à la Curry".** Pokrajać na czworo kilka oczyszczonych i posolonych kurcząt i zrumienić je na maśle. Dwie utarte cebule, pół ząbka czosnku, na koniec noża papryki, imbiru, łyżeczkę musztardy w proszku, trochę soli i łyżeczkę oliwy rozetrzeć w donicy na jednolitą masę, gdy się kurczęta zrumienią, dodać do nich tę masę, rozprowadzić tęgim bulionem i dusić tak długo, aż będą miękkie. Ugotować ryżu na pozostałym rosole, dodawszy łyżkę masła i dwie łyżki powidełka pomidorowego, wypiec w piecu pod przykryciem, a wydając potrawkę ułożyć kurczęta w środku, polać sosem, a na około obłożyć rantem z ryżu i posypać grubo tartym parmezanem. Kto lubi ostre potrawy jest to wyborna potrawka.

79. **Ragout z kurcząt po tulońsku.** Oczyszczonych troje kurcząt nasolić, skropić cytryną i włożywszy do rądla, zalać wodą tyle tylko, aby kurczęta przykryła. Dodać do nich jedno duże lub dwa małe mleczka cielęce, wprzód namoczone w mleku i obrane z błony, dużo jarzyn, cebuli i trochę korzeni. Gdy kurczęta i mleczko miękkie, wyjąć je i pokrajać w cząstki, wątróbki i żołądki w paski, a mleczko w kostkę. Na przecedzonym rosole ugotować dziesięć obranych i poszatkowanych grubo pieczarek, tyleż grzebieni z kurcząt lub kogutów, o ile się je nazbierało w ostatnich dniach. Osobno ugotować kawałek odblanżerowanej główki cielęcej, którą wraz ze skórką pokrajać w kostkę. Łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, wcisnąć trochę soku z cytryny, włożyć kurczęta i wszystkie dodatki i poddusić jeszcze razem. Można dodać także jeden lub dwa trufle pokrajane w talarki i kilkanaście szyjek i nóżek rakowych. Wydając ułożyć to wszystko na półmisku, ugarnirować pasztecikami z francuskiego ciasta lub knelkami z drobiu (patrz dodatki do zup), albo włożyć w rant z francuskiego ciasta, a sos zaciągnąć trzema żółtkami i oblać po wierzchu kurczęta.

80. **Kurczęta duszone z sardelami.** Oczyszczone i nasolone kurczęta naszpikować gęsto paskami wymoczonych i obranych z ości sardeli, włożyć do rądla i dodawszy łyżkę masła sardelowego (patrz sosy, na końcu), dusić na wolnym ogniu podlewając rosołem, aż będą miękkie. Potem je obsypać mąką, skropić cytryną, a sos rozprowadzić bulionem, lub dodać kilka łyżek kwaśnej śmietany, jak kto woli, poddusić jeszcze trochę i przedzieliwszy kurczęta na dwie lub cztery części, wydać oblane sosem, a naokoło obłożyć ryżem.

81. **Kurczęta w papryce po węgiersku.** Pokrajać oczyszczone i nasolone kurczęta na cztery części, posypać papryką, a włożywszy do rądla łyżkę masła, dwie posiekane cebule, dwie łyżki marmelady pomidorowej dusić je pod przykryciem podlewając rosołem, aż będą zupełnie miękkie. Potem zaprawić sos pół łyżką mąki z masłem, dodać jeszcze trochę rosołu i poddusiwszy kurczęta w tym sosie, wydać z kluskami kładzionemi, ryżem lub kartoflami.

82. **Paprykasz z kurcząt.** Osolone kurczęta podzielić na cztery części, a mniejsze na dwoje, obsypać je papryką i włożywszy do rądla łyżkę masła i jedną posiekaną cebulę obrumienić je naprzód, a potem podlewając rosołem dusić pod przykryciem, aż będą miękkie. Na dziesięć minut przed wydaniem wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki, a gdy się trochę w tym sosie podsadzą, podać z przy-

smażonemi kartoflami lub z kluskami kładzionemi, albo z ryżem.

83. **Kurczęta duszone z grzybami.** Oczyszczone i posolone kurczęta pokrajać na cztery części, obrumienić w rądlu na maśle, potem przysmażyć na złoty kolor pół drobno usiekanej cebuli, w końcu wrzucić kilkanaście świeżych grzybów borowników cienko poszatkowanych, wsypać trochę soli, pieprzu i często mieszając dusić pod przykryciem tak długo, aż kurczęta będą miękkie. Można je podać uduszone na maśle, albo też wlać pół szklanki śmietany, rozbitej z ćwierć łyżką mąki, a w takim razie jeszcze z 10 minut poddusić.

84. **Potrawka biała z kurczęcia dla chorych.** Oczyszczone kurczę odblanżerować wrzącą wodą i nastawić w krótkim sosie z jarzynami i kawałkiem cebuli. Gdy miękkie, przekroić je na pół lub na czworo, rozetrzeć pół łyżki masła deserowego z pół łyżką mąki, rozprowadzić przecedzonym rosołem, wcisnąć trochę soku z cytryny, zagotować wraz z kurczęciem, a podając dla podniesienia smaku wlać kilka kropli przyprawy Maggiego i sos zaciągnąć rozbitem żółtkiem. Jeśli chodzi o chorego z bardzo osłabionym żołądkiem, ściągnąć z kurczęcia skórkę, która jest mniej strawną.

85. **Potrawka rumiana z pieczonego kurczęcia.** Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem lub bulionem, wsypać cukru do smaku, wcisnąć cytryny, otrzeć na tarku trochę skórki cytrynowej, włożyć pokrajane pieczone kurczę i poddusić, aż się sos wysadzi. Wydając, zafarbować karmelem i dodać parę kropli przyprawy Maggiego.

86. **Perliczki czyli pantarki pieczone.** Perliczki są smakiem zbliżone do bażanta. Młode są bardzo smaczne i delikatne, starsze bywają często twarde, dlatego na wsi, aby skruszały przed zabiciem, pędzą je tak długo, aż padają ze zmęczenia, wtedy je dopiero zarzynają i wrzucają do zimnej wody. W mieście kupując bite, trzeba je trzymać oczyszczone w zimnie parę dni, skropiwszy cytryną i oliwą. Przed pieczeniem wypłukać w letniej wodzie, zbić piersi pałką, posolić, kto lubi można naszpikować słoninką i piec na rożniu, lub w piecu tak samo jak pulardę przez dobrą godzinę. Potranżerować jak kapłona i podać z sałatą, mizeryą lub kompotami. Perliczki można przyrządzać na rozmaite sposoby, jak pulardy.

87. **Perliczka z imbirem.** Jest bardzo smaczna, a przyprawa łatwa. Przed upieczeniem natrzeć perliczki zewnątrz i wewnątrz przesianym imbirem, naszpikować młodą słoninką i upiec jak poprzednio. Przy tranżerowaniu na piersiach porobić nadcięcia i posmarować masłem imbirowem, tj. dwie łyżeczki imbiru utrzeć z łyżką deserowego masła.



88. **Pawie pieczone.** Pawie są podobne w smaku do indyka, mięso mają białe i delikatne, szczególniej młode jednoroczne samice. Dla ich rzadkości uchodzą za bardzo wykwintne danie. Za czasów rzymskiego cesarstwa na sławnych ucztach podawano jako jedną z najdelikatniejszych potraw móżdżki pawie, a na jedno danie zarzynano wówczas 2000—3000 pawi. Zabite pawie powinny wisieć kilka dni w zimnem miejscu, aby skruszały, po oczyszczeniu natrzeć je jeszcze na parę godzin sokiem z cytryny, a potem naszpikować słoniną, nadziać tak jak indyka farszem z kasztanów lub z wątróbki i piec na rożniu, albo w piecu. Pawia podaje się tak samo jak bażanta, tj. na postumencie, czyli wysokiej grzance z chleba, założywszy w nią szyję i główkę pawia z piórkami, a z drugiego końca kawałek ogona.

89. **Gołębie pieczone.** Gołębie powinno się wybierać tylko młode, bo stare są twarde. Poznać je można po białem mięsie na piersiach; stare mają piersi fioletowo sine. Oskubać je ostrożnie, aby się skórka nie rozdarła. Zaraz po zabiciu włożyć do zimnej wody na dwie godziny, a potem oczyścić wnętrzności, wymyć, posolić i obłożywszy plasterkami młodej słoniny, upiec w gorącym piecu, polewając często masłem. Gołębie powinny się piec 30—35 minut. Podać do nich kompot, borówki lub sałatę.

90. **Gołębie pieczone nadziewane.** Łyżkę masła utrzeć

z dwoma żółtkami, dodać jedną bułkę namoczoną w mleku i dobrze obciśniętą, trochę soli, łyżkę zielonej usiekanej pietruszki; z pozostałych białek ubić pianę, wymięszać lekko i nadziać tym farszem przygotowane jak wyżej gołąbki w następujący sposób: Skórkę na piersiach trzeba najpierw lekko wydmuchać za pomocą piórka, a jeśli nie chce odejść, to ostrożnie palcami odciągnąć. Potem gołąbki nadziać farszem i piec w gorącym piecu dobre pół godziny, polewając często masłem, aby się prędko zrumieniły. Podając przekroić je na dwie części i polać własnym sosem.

91. **Gołębie zamiast kwiczołów.** Oczyszczone gołębie natrzeć z zewnątrz i wewnątrz przesianym jałowcem, pozostawić 2—3 dni w chłodnem miejscu, a przed upieczeniem posolić, zawinąć każden w cienki plasterek słoninki, obrumienić w rądlu na maśle, a potem podlawszy trzema łyżkami gęstego bulionu, dusić je pod przykryciem przez dobre pół godziny. Wydać ze słoninką, w której się dusiły, przekrojone na pół i położone na grzaneczce z bułki usmażonej i uduszonej w piecu. Po wierzchu polać własnym sosem.

92. **Gołębie na sposób dzikich ptaków.** Oczyszczone gołębie dzień naprzód natrzeć zewnątrz i wewnątrz tłuczonym jałowcem. Potem je posolić, naszpikować słoninką i włożywszy do rądla pokrajanej włoszczyzny i słoniny oraz korzeni, dusić na wolnym ogniu, zalewając po trochu szklanką wina. Po kwadransie wrzucić łyżkę tartego chleba i dusić dalej, aż gołąbki będą miękkie. Wtedy je wyjąć, przekroić na dwoje, a sos przefasować przez sito, dodać trzy lub cztery łyżki kwaśnej śmietany i zagotowawszy razem, wyłożyć na półmisek.

93. **„Fricassée“ z gołębi z kasztanami.** Kilka młodych gołębi oczyścić, nasolić i obrumienić na maśle. Potem je wyjąć i przekroić na dwoje, a na tem samem maśle zasmażyć pół łyżki mąki, rozprowadzić rosołem lub bulionem, wrzucić kilkanaście szalotek i kilka pokrajanych pieczarek, wcisnąć trochę cytryny, włożyć gołąbki i dusić dalej pod przykryciem aż będą miękkie. Wydając wlać pół kieliszka madery, pół łyżeczki przyprawy Maggiego i zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Przedtem ugotować purée z kasztanów (patrz jarzyny) ułożyć z niego rant naokoło półmiska, a w środek dać uduszone gołąbki i polać sosem.

94. **Potrawka z gołębi.** Oczyszczone i nasolone gołąbki obrumienić na maśle wraz z uszatkowaną drobno cebulą. Potem je podlać bulionem i dusić na wolnym ogniu aż będą miękkie. Wtedy je pokrajać, sos przefasować, zalać czterema łyżkami kwaśnej śmietany z pół łyżeczką mąki, wrzucić garść kaparów, wlać ćwierć łyżeczki przyprawy Maggiego, wcisnąć cytryny, a poddusiwszy jeszcze z pięć minut wydać oblane sosem.

95. **Gęś lub kaczka pieczona.** Najsmaczniejsze są do pieczenia młode półroczne. Jeśli się je w domu bije, trzeba krew, spuścić i rozkłucić z octem i solą na zupę czarninę. Gęś lub kaczkę starannie oskubać i wyciągnąć spiczastym nożem wszystkie kłęcze, opalić nad płomieniem z papieru lub spirytusu, wytrzeć skórę grubemi otrębami czyli grysem, a następnie odjąć podróbka, tj. głowę z szyją, skrzydełka i łapy po kolana, a otworzywszy brzuch, wyrzucić wnętrzności, a żołądek i wątróbkę oddzielić ostrożnie, aby żółci nie rozgnieść. Poczem wypłukać w kilku wodach i wytarłszy czystą ścierką wynieść na 1 lub 2 dni do piwnicy. W zimie, gdy można dłużej je przechować, lepiej po oskubaniu zawiesić na haku, a sprawiać dopiero w wilię użycia. Przed pieczeniem na dwie godziny natrzeć zewnątrz i wewnątrz solą i utartym majerankiem, a do środka kto lubi można nałożyć jabłek obranych z łupy i pokrajanych w cząstki i piec w gorącym piecu, polewając często własnym tłuszczem, aby się ładnie z wierzchu skórka przyrumieniła i była chrupiąca. Jeśli kaczka lub gęś są tłuste, trzeba wśród pieczeni zbytni tłuszcz zlewać i podlać łyżkę wody na brytwannę aby się nie przypalał. Z początku piec przy silnym, potem przy słabszym dopiekać ogniu. Średnia gęś potrzebuje dobre $1^1/_2$ godziny, kaczka godzinę lub pięć kwadransy czasu. Wydając potranżerować tak jak pulardę lub kapłona. Jabłka ze środka pocukrować i obłożyć niemi półmisek, a jeśli się piekły bez jabłek, to osobno podać kapustę parzonkę na kwaśno lub duszoną na jabłkach z pomidorami (patrz jarzyny). Kto lubi, można na dopiekaniu wkroić jedną cebulę, zrumienić ją na złoty kolor, a podając gęś lub kaczkę, tłuszcz z pod niej przecedzić i albo polać po wierzchu albo podać osobno w sosyerce.

96. **Gęś nadziewana.** Gęsi można tak samo nadziewać jak indyka odciągnąwszy przy podgardlu skórę od piersi aby było więcej miejsca, a nałożywszy farszem, zaszyć i piec jak powyżej.

I. **Nadzianie z kasztanów.** Ugotować pół funta kasztanów, obrać z podwójnej łupy przefasować przez sito i wymieszać z farszem z pół funta wieprzowiny od karku, zmielonej na maszynce; dodać kilka usmażonych w maśle i przefasowanych szalotek, trochę soli, pieprzu, muszkatułowej gałki i utartego majeranku.

II. **Nadzianie pasztetowe.** Wątróbkę gęsią, ćwierć funta cielęciny i kawałek słoniny, przepuścić przez maszynkę, dodać pół bułki namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej, jedno żółtko, trochę soli, pieprzu i tymianku. Wymieszać wszystko razem i nadziać tem gęś. Można dodać także dwa trufle pokrajane w cienkie plasterki.

97. **Gęś pieczona ostra z musztardą.** Chcąc mieś gęś ostrzejszą, należy, gdy się w piecu zaczyna rumienić, dodać dwie łyżki francuskiej musztardy, rozrobić ją dobrze z tłuszczem, wlać łyżeczkę sosu Cabul i polewać gęś często aż się ładnie zrumieni i upiecze. Pół godziny przed wydaniem obsypać ją bułeczką i polać jeszcze parokrotnie sosem. Potranżerowaną gęś ułożyć na półmisku, sos podlać kilkoma łyżkami rosołu, zagotować i podać w sosyerce. Osobno dać buraczki duszone, czerwoną kapustę na winie lub sałatę.

98. **Gęś po francusku z pomidorami.** Oczyszczoną i natartą solą, majerankiem i czosnkiem gęś, piec jak zwykle na silnym ogniu w piecu. Gdy się zaczyna rumienić i tłuszcz się stopił, zlać go osobno, pozostawiając tylko tyle, wiele potrzeba na polewanie gęsi. Wkroić potem sześć dużych pomidorów, z których wyrzucić pestki, a gdy się uduszą w tłuszczu, polewać niemi często gęś, aż się zupełnie upiecze. Wydając, potranżerować, ułożyć na półmisku a przefasowawszy pomidory z tłuszczem, oblać niemi gęś. Osobno podać kapustę parzonkę na jabłkach lub sałatę.

99. **Gęś na zimno „à la Daube".** Oczyszczoną i nasoloną gęś włożyć do wanienki, zalać pół litrem białego wina, litrem wody, dodać kawałek bulionu, jarzyn, cebuli, trochę korzeni — oprócz zwykłych: imbiru, tymianku i estraganu, dwie łyżki winnego octu i gotować pod przykryciem w krótkim smaku, przewracając często, aż gęś będzie zupełnie miękka. Potem wyjąć ją, a smak przecedziwszy, sklarować rozbitemi białkami, dodać sześć listków żelatyny i zastudzić na galaretę, pozostawiwszy kilka łyżek do oblania gęsi. Gdy gęś już zastygnie, polać ją po wierzchu zostawionym smakiem, aby się utworzyła szklista powłoka. Potem wydając potranżerować jak zwykle, ubrać i obłożyć naokoło zastudzoną galaretką, pokrajaną w kostkę i zieloną sałatą, a osobno podać zimny sos ostry: tatarski, musztardowy, lub „Cumberland" (patrz sosy).

100. **Ragout z podróbek gęsich lub kaczych.** Ugotować w krótkim smaku podróbka z gęsi lub kaczek, dodawszy jarzyn, cebuli i trochę korzeni. Gdy miękkie wyjąć, a na przecedzonym rosole ugotować oblanżerowany kalafior podzielony na małe cząstki, dwie lub trzy łyżki zielonego groszku, poszatkować kilka pieczarek i kawałek amoretek (mlecza cielęcego), które pokrajać w talarki; potem utrzeć łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić rosołem. Podróbka, tj. wątróbki i żołądek pokrajać w talarki, skrzydełka i szyję porąbać na małe kawałki i włożywszy do rosołu zagotować wraz z innemi przygotowanemi dodatkami. Wydając, zaciągnąć go dwoma lub trzema żółtkami, a ułożywszy na półmisku, ugarnirować pulpetami z łoju (patrz dodatki do zup).

101. **Potrawka z podróbek gęsich lub kaczych z grzybami.** Ugotować oczyszczone podróbka z gęsi lub kaczek z jarzynami; cebulą i korzeniami. Równocześnie ugotować pół funta kaszy perłowej, podlewając ją tłuszczem zbieranym z rosołu, a gdy na wpół ugotowana, wstawić ją pod przykryciem do pieca, aby się wypiekła. Osobno ugotować garść suszonych grzybów, które gdy miękkie, poszatkować w paseczki. Potem zrobić białą zasmażkę z pół łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wlać smak z grzybków, którego powinno być tylko kilka łyżek, dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany, włożyć grzybki i pokrajane podróbka i poddusić razem z 10 minut. Wydając, zrobić rant z kaszy naokoło półmiska, w środek włożyć potrawkę, oblać sosem i ugarnirować nadzianą szyjką pokrajaną w ukośne plasterki, którą się przyrządza w następujący sposób: Z surowej szyi obciągnąć ostrożnie skórę i nadziać następującym farszem: Usiekać drobno i przefasować jedną większą lub dwie mniejsze wątróbki z gęsi lub kaczek, łyżkę masła utrzeć z żółtkiem, dodać pół bułki namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej, trochę soli, pieprzu, zielonej, usiekanej

pietruszki, pianę z białka, wszystko razem wymieszać, a po nadzianiu zaszyć z obu końców szyję i gotować ją razem z podróbkami.

102. **Gęsia szyja nadziewana na zimno.** Z dużej i tłustej gęsi obciągnąć ostrożnie skórę ze szyi. Wątróbkę gęsią lub kawałek cielęcej posiekać drobno i przefasować przez włosienne sito. Pół funta cielęciny i kawałek słoniny przepuścić dwa razy przez maszynkę. Łyżkę masła utrzeć z dwoma żółtkami dodać pół namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej bułki, trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, dwa trufle lub kilka ugotowanych pieczarek pokrajać w talarki, kawałek młodej słoniny w kostkę, wszystko razem wymięszać i nadziawszy tym farszem szyję z gęsi, zaszyć ją po obu końcach i gotować w parze w krótkim smaku z jarzyn i korzeni przez dobrą godzinę. Nadziewać należy niezbyt mocno i pokłuć szpilką, aby szyja w gotowaniu nie pękła. Wyjąwszy ją ze smaku, zawinąć w czyste płótno, przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła, a gdy wystygnie krajać w cienkie plastry i podać z sosem tatarskim lub innym ostrym wedle upodobania (patrz sosy).

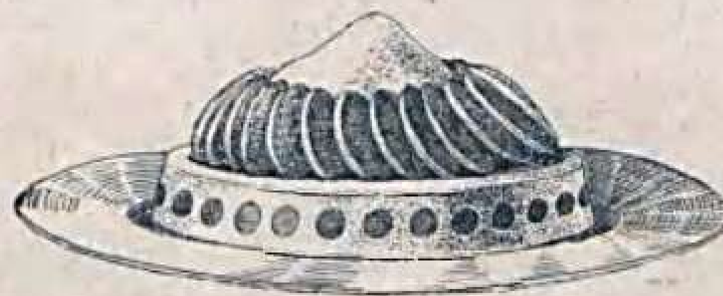
103. **Spółka czyli potrawa z gęsich lub kaczych podróbek.** Podróbka z gęsi lub kaczek ugotować z jarzynami, cebulą i korzeniami. Na przecedzonym rosole nastawić pół funta krupek perłowych lub bruchu ryżowego (łupany ryż). Osobno ugotować ćwierć litra dużej białej fasoli i garść grzybów suszonych. Gdy fasola już prawie miękka, pokrajać podróbka w małe kawałki, żołądki i grzyby w paseczki, wymięszać razem z fasolą i krupkami włożyć do rynki wysmarowanej masłem, zalać smakiem grzybowym, którego powinno być tylko pół szklanki, wstawić do pieca i wypiec przez pół godziny.

104. **Wątróbka gęsia duszona z cebulką.** Wątróbki gęsie są uważane za specyał, szczególniej duże, białe z tuczonych gęsi. Taką wątróbkę oczyszczoną uważnie z żółci, aby się nie rozgniotła, namoczyć w mleku, posolić, osypać pieprzem i mąką i wrzuciwszy na rozpalone masło wraz z drobno uszatkowaną cebulą dusić przez 8—10 minut. Przed podaniem podlać dwoma łyżkami rosołu lub bulionu, pokrajać jeśli duża w plasterki, polać po wierzchu cebulką z sosem i ugarnirować kartoflami.

105. **Wątróbka gęsia smażona „au naturel“.** Oczyszczoną wątróbkę gęsią namoczyć na parę godzin w mleku, obciągnąć z błony, a wysuszywszy posolić, obsypać mąką i smażyć na rozpalonem maśle 8—10 minut aby się cała z wierzchu ładnie zrumieniła, a wewnątrz była lekko różowawa. Cała dobroć wątróbki polega na tem, aby ją za długo nie smażyć i nie wysuszyć. Do masła, w którem się smażyła, włożyć kawałeczek świeżego i polać niem wątróbkę na talerzu. Do wątróbki gęsiej podać można kartofle w różnych formach lub jakąś delikatną jarzynkę, grzybki, albo rydze smażone. Kto lubi, można dodać do smażenia trochę cebuli.

106. **Wątróbka gęsia z maderą.** Usmażoną jak powyżej wątróbkę gęsią polać sosem maderowym z pieczarkami lub truflami (patrz sosy), albo pokrajać ją w kostkę, wrzucić wraz z usiekaną cebulą na mocno rozpalone masło, a po zrumienieniu obsypać mąką, zalać kieliszkiem madery i pół szklanką bulionu. Gdy się parę minut podsadzi w tym sosie, wydać obłożywszy kartoflami smażonemi, krokietami z kartofli lub „pommes frites“.

107. **Filety z gęsiej wątróbki z truflami. (Escalopes de foie-gras aux truffes).** Jestto bardzo wykwintna potrawa, którą można podać przy najwykwintniejszem śniadaniu lub obiedzie. Duże białe wątróbki gęsie namoczyć na kilka godzin w mleku, a obciągnąwszy z nich błonę, wysuszyć w czystem płótnie i po-



krajać w plastry grubości palca. Przedtem przygotować sos truflowy, w którym powinno być dużo pokrajanych w talarki trufli oraz tyle cienkich podłużnych grzaneczek z bułki, wiele jest kawałków filetów. Na dziesięć minut przed podaniem, każdą grzaneczkę, posmarować pasztetem ze zająca „pain de gibier“ (patrz pasztety) i trzymać w cieple, a filety posoliwszy i otarzawszy w mące, smażyć na rozpalonem maśle, tak, aby

się szybko po obu stronach zrumieniły a w środku były lekko różowe. Potem układać na półmisku ukośnie na przemian filety i grzaneczki na wierzchu ułożyć trufle, polać sosem a naokoło obłożyć ciastkami z francuskiego ciasta wykrawanemi w formie S, lub też ułożyć w środku piramidę z purée z kasztanów lub z zielonego grochu i naokoło obstawić filetami, a sos podać osobno w sosyerce.

108. **Wątróbka gęsia po strasbursku.** Dużą wątróbkę gęsią namoczyć na kilka godzin w mleku, a obciągnąwszy z błony naszpikować gęsto słoninką. Posolić, obsypać mąką i obrumienić na rozpalonem maśle. Osobno wcześniej udusić na maśle ćwierć litra szalotek, (małych cebulek) i kilka pieczarek pokrajanych w cząstki, które gdy się wątróbka obrumieni wrzucić do rądla i dusić razem przez 10 minut. W końcu zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki, wrzucić łyżkę namoczonych kaparów i zagotowawszy raz, wydać. Wątróbkę potranżerować, oblać sosem, a naokoło obłożyć kartoflami z wody lub w innej formie.

109. **Kaczka pieczona.** (Patrz gęś pieczona).

110. **Kaczka faszerowana po francusku.** Dwie młode tłuste kaczki oczyścić, nasolić i nadziać oddzieliwszy ostrożnie skórę od piersi następującym farszem: pół funta młodej słoninki, i pół funta cielęciny i dwie wątróbki z kaczek przepuścić przez maszynkę i przefasować przez sito. Dodać jedną cebulę utartą na tarku i uduszoną na maśle, trzy łyżki przesianej bułki, jedno



całe jajo, trochę pieprzu i gałki muszkatułowej. Po nadzianiu zaszyć i piec w piecu jak zwykle polewając często masłem, aż się ładnie zrumienią. Potem podlać pół szklanką czerwonego wina, wsypać na koniec noża papryki i jedną drobno poszatkowaną cebulę. Na dopieczeniu posypać kaczki lekko mąką, oblać

parę razy sosem, a wydając, ułożyć potranżerowane na półmisku. Podać do nich sałatę zieloną lub zimową, albo buraczki.

111. **Kaczki faszerowane z sosem truflowym lub maderowym.** Oczyszczone i nasolone kaczki nadziać następującym farszem: Wątróbki i żołądki z kaczek udusić na maśle z cebulą i pół funtem tłustej wieprzowiny od karku polewając rosołem, aby się zbytnio nie przyrumieniły. Potem przepuścić je dwa razy przez maszynkę, dodać cztery wymoczone, obrane z ości, i usiekane sardele, dwie łyżki tartej bułki, trochę skórki cytrynowej, soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, jedno całe jajo i dwa lub trzy trufle, albo pieczarki ugotowane i pokrajane w talarki. Nadziawszy zaszyć skórę i piec w piecu jak zwykle, polewając często masłem, aby się ładnie przyrumieniły. Wydając potranżerować tak jak gęś, na półmisku oblać sosem truflowym lub maderowym, a resztę sosu podać w sosyerce.

112. **Kaczka duszona z oliwkami.** Oczyszczoną dużą kaczkę posolić i dusić w rądlu położywszy na spód kilka plasterków młodej słoniny kilkanaście szalotek, parę ziarnek pieprzu i dwa bobkowe liście. Gdy się kaczka obrumieni, podlewać ją po trochu szklanką wina i szklanką bulionu, a gdy już prawie miękka, potranżerować, sos zaprawić pół łyżką mąki, włożyć ćwierć litra ugotowanych oliwek i poddusiwszy jeszcze kwadrans wydać oblaną sosem.

113. **Kaczka duszona w sosie kaparowym.** Oczyszczoną i nasoloną kaczkę dusić na maśle w rądlu podlewając rosołem. Gdy już jest miękka i zupełnie rumiana potranżerować ją jak zwykle. Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić smakiem z pod kaczki i rosołem, dodać dwie łyżki wymoczonych kaparów, zafarbować na rumiany kolor karmelem, wcisnąć trochę cytryny i włożywszy kaczkę do sosu poddusić jeszcze z kwadrans. Podać do stołu obłożoną włoskim makaronem lub kluseczkami kładzionemi.

114. **Kaczka duszona na czerwonem winie.** Oczyszczoną i nasoloną kaczkę obrumienić w rądlu na rozpalonem maśle, potem zasmażyć pół łyżki mąki, rozprowadzić szklanką czerwonego wina i dusić pod przykryciem w rądlu aż będzie miękka. Pół godziny przed wydaniem wcisnąć soku z cytryny, wrzucić trochę skórki otartej na tarku i na koniec noża cukru; podać do niej buraczki lub kapustę czerwoną.

115. **Kaczka duszona z marmelada z jabłek.** Oczyszczoną i nasoloną kaczkę porąbać na kawałki i dusić ją w rądlu z masłem, cebulą i drobno poszatkowaną jarzyną aż będzie dzie miękka. Osobno ugotować kilka obranych i pokrajanych jabłek, które potem przefasować i zasmażyć z cukrem. Zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki mąki i masła, rozprowadzić ją smakiem z jabłek i przefasowanym sosem z pod kaczki, a ułożywszy kaczkę na półmisku oblać tym sosem i obłożyć naokoło marmeladą.

116. **Potrawa z kaczki z ryżem.** Oczyszczoną kaczkę ugotować z włoszczyzną, cebulą i korzeniami. Gdy miękka potranżerować ją w kawałki, a na rosole zasypać odparzony ryż, trzymając go przykryty 10 minut, a potem przekładać w wysmarowanym rądlu warstwami ryż i kaczkę, przesypując tartym parmezanem. Zalać po wierzchu $^1/_4$ litrem śmietany i wstawić na pół godziny do gorącego pieca, aby się potrawa dobrze wypiekła.

117. **Potrawa z kaczki duszona z rzepą.** Oczyszczoną i nasoloną kaczkę porąbać w kawałki i obrumieniwszy na maśle dusić w rądlu pod przykryciem skrapiając rosołem. Gdy na wpół miękka, wkrajać w talarki z dziesięć rzep 'sparzonych wrzącą wodą, podlać szklanką bulionu, wsypać łyżeczkę cukru i dusić dalej aż kaczka i rzepa będą miękkie. Potem sos zaprawić pół łyżką mąki zasmażonej z masłem i wlać kieliszek wina malagi.

118. **Kaczka duszona z pomidorami.** Oczyszczoną i nasoloną kaczkę, dusić w rądlu na maśle i dwóch poszatkowanych cebulach, aż nabierze rumianego koloru. Potem podlać pół szklanki rosołu lub bulionu i pół szklanki białego wina, wkroić kilka pomidorów lub włożyć dwie łyżki marmelady pomidorowej, dodać trochę korzeni, na koniec noża papryki i dusić dalej aż do zupełnej miękkości. Wydając sos przefasować i oblać nim potranżerowaną kaczkę. Osobno podać kapustę parzonkę lub sałatę.

119. **Kaczka duszona z czerwoną kapustą.** Uszatkować główkę czerwonej kapusty i sparzywszy wrzącą wodą, posolić ją i skropić cytryną, aby nabrała napowrót koloru. Potem zasmażyć kawałek drobno skrajanej słoniny i pół cebuli z pół łyżką mąki, włożyć w nią kapustę, zalać szklanką czerwonego wina, wsypać łyżeczkę cukru i trochę pieprzu. Osobno obrumienić w piecu oczyszczoną i nasoloną kaczkę, potranżerować ją jak zwykle, a włożywszy do kapusty wraz z masłem, w którem się rumieniła, dusić na wolnym ogniu pod przykryciem aż będzie zupełnie miękka. Wydając ułożyć kaczkę na spód półmiska i przykryć z wierzchu kapustą lub też podać na stół z rynką niklową.

120. **Potrawa z kaczki z grzybami.** Oczyszczoną i nasoloną kaczkę dusić na maśle z cebulką, podlewając smakiem z ugotowanych osobno grzybów. Gdy kaczka już miękka, potranżerować ją, sos zaprawić ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżką mąki, przecedzić, a wrzuciwszy do niego poszatkowane grzybki, włażyć kaczkę i poddusiwszy jeszcze z kwadrans. Oddzielnie ugotować na rosole i dobrej łyżce masła, aby była tłusta, pół funta kaszy perłowej; wyprażyć ją w piecu na sypko i wydając ułożyć kaczkę w środku, a naokoło zrobić rant z kaszy i oblać sosem. Można także robić tę potrawę z ugotowanej kaczki. W takim razie kaszę zasypać na pozostałym rosole, a będzie smaczniejsza.

121. **Potrawa z kaczki z pieczarkami.** Ugotować kaczkę w krótkim smaku z włoszczyzną i korzeniami. Sos zaprawić ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, włożyć do niego z dziesięć pokrajanych i uduszonych w maśle pieczarek i ugotowanych amoretek, a poddusiwszy z potranżerowaną kaczką wydać obłożoną pasztecikami z francuskiego ciasta lub pulpetami ze szpiku. (Patrz dodatki do zup).

122. **Potrawa z kaczki na dziko.** Oczyszczoną kaczkę zalać w wilię dnia przygotowanym bajcem z octu, cebuli i korzeni Nazajutrz posolić i dusić na maśle z cebulką i korzeniami podlewając rosołem. Gdy już obrumieniona i miękka potranżerować ją w kawałki, sos przcedzić, zaprawić ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, dodać łyżkę octu, trochę imbiru, muszkatułowej gałki, kilkanaście kropli przyprawy Maggiego, poddusić jeszcz kaczkę w tym sosie i wydać obłożoną na półmisku włoskim makaronem, lub osobno podać buraczki duszone ze słoniną.

123. **Kaczki „à la jardinière".** Kaczki udusić podawszy sło-

niny, jarzyn i korzeni, uważając, żeby się kaczki zarumieniły. Ugotować kapusty włoskiej na wodzie, pokrajanej w ćwiartki, wydusić z wody, ułożyć w nizkiem naczyniu, podkropić rosołem, przykryć słoninką i trzymać na gorącu. Ukrajać w serduszka ozora wędzonego gotowanego. Ze smaku z pod kaczek zrobić sos rumiany z maderą nie gęsty. Kaczki rozebrać tak, żeby były nóżki i filety i przeciąć je na połowy. Układać na półmisku w około, przekładając kaczkę ozorem i kapustą, zagrzać dobrze w piecu, ubrać grzaneczkami smażonemi, polać gorącym sosem i podać.

124. **Rulada z kaczek.** Oczyszczone kaczki rozpłatać przez piersi i wyjąć wszystkie kości o ile się tylko da bez naruszenia skóry. Mięso lekko rozpłaszczyć pałką i posolić. Zrobić farsz z pół funta cielęciny i pół funta wieprzowiny od karku, dodać żołądki i wątróbki z kaczek i przepuścić dwa razy przez maszynkę. Trzy żółtka utrzeć z bułką namoczoną w mleku, nie odciskając takowej zmieszać z farszem, dać trochę soli, pieprzu i tłuczonego majeranku. Kto chce może dodać kilka usiekanych trufli lub uduszonych pieczarek, a w końcu wymieszać z ubitą pianą z pozostałych białek, nadziać tym farszem kaczki, zaszyć, a obłożywszy plasterkami słoniny zawinąć je w serwetkę i gotować 2 godziny w wanience z jarzynami i korzeniami dodawszy dwie łyżki mocnego octu i dużo kości cielęcych lub wołowych. Potem zebrać tłuszcz z wierzchu, a na rosole zrobić sos sardelowy (patrz sosy) i potranżerowawszy kaczki, podać je oblane sosem i ugarnirowane naokoło plasterkami cytryny. Osobno można dać do nich ryż lub krokiety z kartofli. Taką kaczkę można też podawać na zimno do ostrych sosów.

125. **Kaczki na zimno „à la Jockey Club“.** Udusić dwie kaczki z jarzynami i korzeniami do zupełnej miękkości. Z przestudzonych wyjąć filety, a resztę mięsa zupełnie obrać od kości, a także wątróbki razem drobniutko usiekać; dodać troszkę sosu, auszpiku, cayenny i soli ułożyć w rądelku niklowym, zaś na wierzch położyć filety cienko i równo ukrajane, bez wierzchniej skórki i kostek. Naczynie, w którem się kaczki dusiły odgotować rosołem, zdjąć tłuszcz, doprawić maderą, zaklarować dając na 1 litr 5 listków żelatyny, dwa białka rozbite, zagotowawszy przecedzić przez serwetę i wystudzonym zalać ułożne kaczki, postawić na lodzie, by auszpik zastygł.

Można też podawać kaczki w wyrzeźbionych formach z chleba lub ryżu dla piękniejszego wyglądu.

126. **Auszpik z kaczek.** Robi się tak samo jak auszpik z kapłonów lub pulard (patrz auszpiki).

127. **Pasztet z kaczek.** (Patrz w przepisach pasztetów).



ROZDZIAŁ XVII.

Zwierzyna i dzikie ptactwo.

Ogólne oznaki dobrej zwierzyny.

Zwierzyna i dzikie ptaki tak samo jak i inne mięso najsmaczniejsze z młodych sztuk. Młodego zająca poznać można po przednich skokach które się z łatwością łamią, po grubych kolanach po krótkiej szyi, oraz po miękkich uszach, dających się łatwo drzeć. Kuropatwy młode mają dziób czarny i nogi szare, pióra zaś więcej spiczaste, niż u starych. Dla rozpoznania kruchości bażanta, jarząbka, cietrzewia, lub dzikiej kaczki, należy spróbować skórę pod skrzydłami i na udku czy jest miękka. Wogóle kupując, wybierać ptactwo tylko świeże i tłuste, co łatwo poznać rozdmuchując pierze na piersiach, a zająca i sarnę o grubym mięsnym combrze. Zwierzyna najsmaczniejsza jest od października do końca lutego; przed użyciem powinna wisieć w skórze w przewiewnem chłodnem miejscu przynajmniej przez tydzień, aby należycie skruszała. W zimie mając większy zapas, może wisieć wypaproszona i kilka tygodni, lecz w bajcu nie należy jej trzymać dłużej jak najwyżej od trzech do ośmiu dni, potem bowiem traci na smaku. Dzikie ptactwo również powinno wisieć w piórkach na zimnie tak długo, póki się da utrzymać, gdy za świeże będzie twarde i łykowate. Oprócz tego należy wiedzieć, że ptactwo strzelane jest daleko smaczniejsze jak łapane w sidła.

Sprawianie zwierzyny i dzikiego ptactwa.

Zająca wypaproszyć z kiszek i obciągnąć ze skóry można w następujący sposób: Powiesiwszy za tylne skoki na haku, zła-

mać takowe w kolanie, a potem ostrożnie obciągnąć dalej skórę z udek, przeciąwszy ja wzdłuż uda ostrym nożem aż do ogona. Następnie skórę odwrócić, ściągać dalej dwoma rękami, uważając, aby się nie przedarła, a gdzie trudno schodzi podrzynać lekko tępym nożem błony, na których skóra się trzyma. W ten sposób postępować aż cała zejdzie. Przednie skoki tak samo złamać w kolanie i pozostawić przy skórze, a na głowie odkroić uszy z mięsem. Po obciągnięciu skóry, obkroić przednie łopatki i kark z głową, odjąć płucka i wątróbkę, wykroiwszy z niej ostrożnie żółć, wypłukać ze krwi w kilku wodach i pozostawiwszy zad zająca w całości z combrem włożyć go do bajcu. Przodek, płucka i wątróbkę jeżeli mają być użyte na pasztet zachować na świeżo.



Sarnę i jelenia obciąga się ze skóry w ten sam sposób co zająca, tylko ponieważ jest niewygodnie ściągać ją w całości, należy zatem przeciąć skórę pod spodem od brzucha do głowy; tak samo na wszystkich czterech nogach. Rozbierając, oddzielić osobno cały comber, zadnie pieczenie, łopatki, żebra, kark i głowę, płucka i wątróbkę, a wypłukawszy w kilku wodach, comber, pieczenie i łopatki włożyć do bajcu. Z reszty drobiazgów można zrobić pasztet lub użyć na potrawkę na świeżo.

Dzikie ptactwo najlepiej jest skubać na sucho, uważając aby skórki nie rozedrzeć, potem sprawić t. j. wyrzucić wnętrzności i dobrze wymyć nie trzymając długo w wodzie, gdyż traci na smaku.

Jeleń. Polowania na jelenia odbywają się już w sierpniu i wtedy też mięso z niego jest najsmaczniejsze i najtłuściejsze. Aby było kruche trzeba go dobrze zbić i zamarynować na 4—8

dni w bajcu niezbyt kwaśnym z octem, cebulą, korzeniami i jałowcem. Przyrządzać można go w najrozmaitszy sposób jak wołowinę, a więc: pieczeń, polędwicę, zrazy, kotlety etc. Bardzo dobra jest sztufada na zimno; przyrządza się jak wołową (patrz wołowina).

1. **Comber jeleni ze śmietaną.** Wyjąwszy z bajcu comber opłukać go w wodzie, posolić i naszpikowawszy słoniną piec na rożniu lub w piecu polewając najpierw masłem, a potem kwaśną śmietaną. Gdy upieczony, sos zaciągnąć trochę mąką, pokrajać po obu stronach kości grzbietowej w ukośne plastry i podać ze sałatą lub z borówkami.

2. **Potrawka z jelenia po niemiecku.** Wziąć bruścik jeleni lub mięso od karku albo z łopatki, zabajcować na kilka dni z cebulą i korzeniami, a potem posolić, natrzeć tłuczonymi korzeniami jak: pieprzem, tymiankiem i jałowcem, posolić i dusić w rądlu z cebulą i kawałkami cienko pokrajanej słoniny. Gdy się trochę obrumieni, wlać kilka łyżek bajcu i szklankę czerwonego wina, dodać ze 20 suszonych śliwek, jedno jabłko pokrajane w kostkę, z 10 ziarnek orzechów włoskich połupanych w cząstki i dwie łyżki czarnego tartego chleba. Niech się to wszystko dusi razem, aż mięso będzie miękkie, a sos się wysadzi. Potem pokrajać je w kawałki i oblać tym sosem na półmisku obłożywszy potrawkę kładzionemi kluskami lub knedlami.

3. **Zrazy z jelenia.** Pokrajać kawałki podłużne z pieczeni lub polędwicy jeleniej, zbić mocno, posolić, opieprzyć, naszpikować słoniną, otarzać w mące i dusić na maśle z cebulą. Gdy się obrumienią, wkrajać kilka pieczarek, zalać szklanką czerwonego wina, dodać dwa bobkowe liście, które potem odrzucić, dusić jeszcze półtorej godziny. Można je także robić ze śmietaną, w takim razie zamiast winem podlać rosołem i pół szklanką kwaśnej śmietany.

4. **Filet z jelenia.** Kawałek dobrze skruszałej polędwicy z jelenia pokrajać w plastry grubości palca, zbić je pałką, naszpikować słoniną, opieprzyć, skropić cytryną i złożywszy jeden na drugim, pozostawić na lodzie przez kilka godzin. Na kwadrans przed podaniem ułożyć je na rozpalonem maśle na brytwannie, przykryć tłustym papierem i wstawić do bardzo gorącego pieca na 10 minut. Na półmisku ułożyć na każdym kawałek masła sardelowego lub szczypiórkowego, a osobno w sosyerce podać sos rumiany, kaparowy lub „poivrade" (patrz sosy).

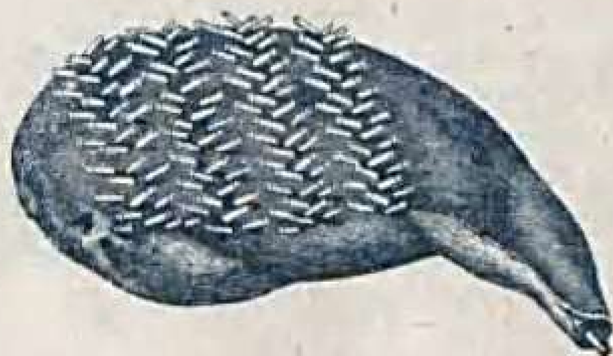
5. **Filety z jelenia z buraczkami.** Z combru lub polędwicy jeleniej porobić filety podłużne małe i naszpikować wędzoną słoninką. Ukrajać z bułki grzaneczki w serduszka i odsmażyć na klarowanem maśle. Zrobić purée z gotowanych buraków, zaprawić masłem, cukrem, cytryną i solą, a filety usmażyć na rozpalonem maśle jak befsztyki. Ułożyć buraczki na środku półmiska, wokoło układać filety przekładane grzaneczkami, polać mocnym bulionem zagotowanym z maderą i podać.

6. **Łoś lub daniel** są podobne w smaku do jelenia,tylko mięso z nich jest o wiele delikatniejsze. Po dłuższem wiszeniu w skórze należy go obciągnąć, rozebrać na części i zamarynować w bajcu. Przyrządza się tak samo jak jeleń lub sarna. Pieczeń i comber szpikowane gęsto młodą słoniną, upiec w piecu polewając masłem i kwaśną śmietaną. Z gorszych części można robić potrawkę jak z jelenia po niemiecku, lub ze śmietaną jak ze sarny.

7. **Pieczeń sarnia z naturalnym sosem.** Chcąc użyć sarninę na świeżo bez bajcowania, trzeba pieczeń zbić mocno pałką, skropić spirytusem, zmaczać w nim czystą ścierkę i zawinąwszy pieczeń, zakopać na kilka dni w ziemię lub w piwnicy. Potem ją wypłukać, wyżyłować, posolić, naszpikować młodą słoninką i piec w piecu, często polewając masłem przez 1½—2 godzin. Po dopieczeniu obsypać lekko mąką i polać kilka razy aby się z wierzchu zrumieniła. Można ją podlać zaraz z początku pół szklanką białego wina, a będzie smaczniejsza. Wydając, potranżerować w cienkie plastry, nałożyć napowrót na kość, której koniec zawinąć w papilot, a po wierzchu oblać własnym sosem. Podaje się do sarniny sałatę letnią i zimową, albo borówki.

8. **Pieczeń sarnia ze śmietana.** Zalać na kilka dni naprzód pieczeń sarnią bajcem z cebulą i korzeniami; przed użyciem wyżyłować, zbić pałką, posolić i naszpikować słoniną, a potem piec w piecu, polewając najpierw samym masłem, a przy końcu kwaśną śmietaną. Przed dopieczeniem obsypać ją lekko mąką, polać jeszcze kilka razy, aby się skórka z wierzchu zapiekła i wydać tak samo potranżerowaną jak poprzednią. Mo-

żna także zamiast piec w piecu, dusić pieczeń w rądlu z korzeniami, jarzyną i cebulą. Zalać ją kieliszkiem spirytusu, od którego mięso bardzo kruszeje, a gdy już miękka i obrumieniona,



zalać ją pół litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z ćwierć łyżką mąki. Wydając, sos przecedzić przez sito, oblać pieczeń po wierzchu, a resztę podać w sosyerce. Pieczeń taka jest smaczniejsza i kruchsza niż pieczona w piecu.

9. **Comber sarni naturalny.** Dobrze skruszały comber dłuższym leżeniem wypłukać, wyżyłować, skropić cytryną, nasmarować oliwą, obłożyć plasterkami cebuli, jarzyn i korzeniami, polać czerwonem winem i postawić w lodzie lub w zimnem miejscu na dwa dni. Potem go już nie płukać, lecz odrzuciwszy jarzynę i korzenie, posolić, naszpikować słoninką i piec



w niezbyt gorącym piecu, aby nie wysechł przez dwie godziny, polewając często masłem. Podając, pokrajać mięso po obu stronach kości grzbietowej w ukośne plastry, polać własnym sosem i ugarnirować zieloną sałatą lub różnemi jarzynkami duszonemi. Osobno podać w sosyerce sos ostry „poivrade", albo sos angielski „Cumberland", zagotowany na gorąco, lub inny sos do zwierzyny (patrz sosy). Jeśli comber ma być podany na pieczyste, nie dawać garniruńku z jarzyn, ani sosu osobno podanego w sosyerce, tylko sałatę zieloną lub zimową kompoty na occie i borówki.

10. **Comber sarni ze śmietaną.** Zamarynowany w bajcu comber sarni wyżyłować, posolić, naszpikować słoniną i piec w piecu przez 2 godziny, polewając z początku masłem, a gdy już na wpół upieczony, kwaśną śmietaną zmieszaną z sosem z pod combra. Na kwadrans przed wydaniem obsypać go lekko mąką, polać jeszcze kilka razy i wydać tak samo pokrajany i ugarnirowany jak poprzedni.

11. **Comber sarni „à la Fermière".** Comber przyrządzić zwyczajnym sposobem, t. j. wyżyłowany naszpikować, posolić i godzinę przed podaniem upiec na rożniu lub w piecu. Pokrajany ładnie ułożyć na półmisku, całą kość obłożyć plasterkami szynki, a w około pakietami ugotowanej marchewki i brukselki, polać bulionem i podać.

12. **Filety z sarny „à la Godard".** Wykrajać okrągłe befsztyki z combra sarniego lub z pieczeni. Zbić je lekko pałką, skropić cytryną, opieprzyć, posmarować oliwą i złożywszy w rynce jeden na drugim, przekładane plasterkami jarzyn, cebuli i korzeniami, zalać czerwonem winem, i postawić na dwa dni w zimnem miejscu. Przed użyciem obsuszyć w bibule, posolić, włożyć każden między dwa cienkie i okrągłe plasterki słoniny i smażyć na rozpalonem maśle przez 10 minut. Podając, położyć każden filet wraz ze słoninką na wprzód przygotowanej grzance, którą jeśli jest pasztet w domu, można nim nasmarować i podlać na półmisku gęstym bulionem

13. **Kotlety z sarny „à la normande".** Pokrajać kotlety z kostką z niebajcowanego combra, lub też z pieczeni, albo z łopatki, zbić mocno, wyżyłować, uformować kotlety dołożywszy do każdego po kawałku kostki z żeberek, posolić, naszpikować słoniną, obsypać mąką i usmażyć na rozpalonem maśle. Wydając, ułożyć na półmisku obłożywszy niemi purée z zielonego groszku lub z kasztanów. Osobno w sosyerce podać sos pomidorowy czysty, „Victoria", lub „poivrade" (patrz sosy).

14. **Kotlety z sarny duszone na winie.** Pokrajać kotlety z kostką z combra sarniego, rozbić pałką, posolić i naszpikować słoninką. Obrumienić je lekko po obu stronach potem włożyć do rądla, przełożywszy pokrajaną w talarki cebulą, dodać korzeni i zalawszy pół szklanką białego wina, dusić pod przykryciem przez pół godz. Wydając, ułożyć w środku w kształcie

piramidy purée z kasztanów lub z pieczarek, albo całe duszone w maśle pieczarki lub trufle, obłożyć kotletami, polać przecedzonym sosem, a osobno w sosyerce podać sos truflowy, ostry, „à la Diable", lub „Victoria" (patrz sosy).



15. **Filety z sarny „à la Henri".** Z odpieczonego combra sarniego ukrajać filety. Okrawki zaś ubić w moździerzu z uduszoną gęsią lub kawałkiem cielęcej wątróbki, kawałkiem deserowego masła dodając trochę koniaku, madery, soli, korzeni i słodkiej śmietanki. Masą tą posmarować fileciki, ładnie ugładzić, ubrać ozorem marynowanym i korniszonami, obciągnąć auszpikiem jak chaud froid (patrz pasztety) i włożyć na postumencie ubrane do woli zieloną sałatą lub macedońską. Osobno podać w sosyerce sos zimny ostry wedle upodobania (patrz sosy).

16. **Zrazy zawijane z sarny.** Pokrajać podłużne zrazy z łopatek lub z pieczeni sarniej, rozbić mocno pałką, popieprzyć posolić i nasmarować farszem ze zmielonego mięsa sarniego, wymięszanego z łyżką tartej bułki, z usiekanemi pieczarkami lub grzybkami i z jedną zasmażoną cebulą; potem zrazy zwinąć, obłożyć plasterkami młodej słoniny, związać bawełną, którą przed podaniem odrzucić, ułożyć w rynce i dusić na wolnym ogniu. Gdy się obrumienią, obsypać mąką, podlać pół szklanką czerwonego wina i rosołem, a gdy będą miękkie dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i sosu Cabul i wydać z duszonymi kartoflami lub z ryżem.

17. **Kotlety siekane ze zwierzyny.** Z gorszych kawałków mięsa ze zwierzyny można robić bardzo smaczne kotlety siekane. Mięso jednak nie powinno być z bajcu, lecz świeże. Wyżyłować go dobrze, przepuścić dwa razy przez maszynkę z namoczoną w mleku i wyciśniętą bułką. Na 1 klgr. mięsa

trzeba wziąć dwie bułki; łyżkę świeżego masła utrzeć z dwoma żółtkami, dodać trochę pieprzu, muszkatułowej gałki i wymięszawszy wszystko razem, urabiać małe owalne kotlety otarzane w bułce, potem je smażyć na wolnym ogniu na maśle i podać z purée z jarzyn, z kapustą czerwoną duszoną na winie, lub z kartoflami i z sosem ostrym wedle upodobania (patrz sosy).

18. **Narogi czyli płucka sarnie.** Jest to specyalna potrawa, o którą się zwykle myśliwi upominają. Z świeżo zabitej sarny spuścić trochę krwi na ocet i posoliwszy ją rozkłucić, aby się nie ścięła. Wyjąć płucka i serce, a opłukawszy w kilku wodach ugotować w lekkim bajcu z włoszczyzną, cebulą i korzeniami. Wątrobę po oczyszczeniu z żółci namoczyć w mleku, obciągnąć z błony i udusić z cebulką na maśle, uważając, by się zanadto nie zarumieniła. Gdy wszystko będzie gotowe, pokrajać w drobne kawałki. Na smaku, w którym się płucka gotowały zrobić rumiany sos zaprawiwszy go łyżką mąki i masła, a zagotowawszy razem ze spuszczoną krwią, przecedzić, dodać garść rodzynków sułtańskich, tyleż oparzonych i uszatkowanych migdałów, dwie łyżki suszonych wiśni, oraz cukru do smaku, włożyć pokrajane płucka, poddusić jeszcze razem i wydać obłożone kartoflami smażonemi lub knedlami.

19. **Narogi sarnie na inny sposób.** Płucka sarnie i serce można przyrządzić także tak samo, jak płucka cielęce (patrz cielęcina).

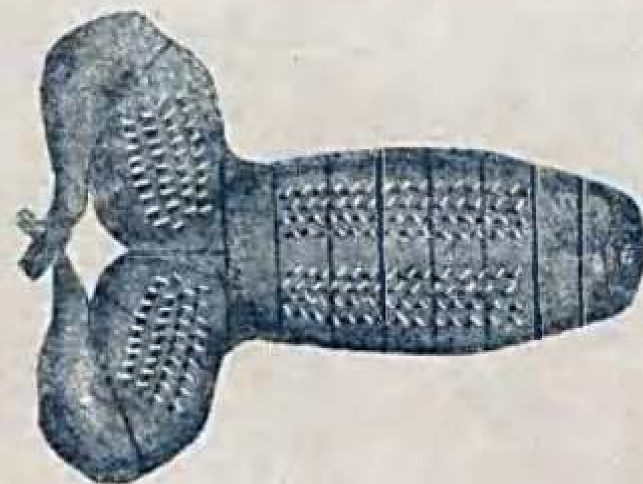
20. **Siekanka z sarny lub innej zwierzyny.** Z pozostałej upieczonej zwierzyny lub z gorszych części sarny, jak z karku, boczków, z żeberek, które trzeba udusić z cebulą i korzeniami, można przyrządzić smaczną siekankę na śniadanie lub jako entremets przy obiedzie. Mięso uduszone obrawszy z kości posiekać dość grubo i włożyć w następujący sos: Zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić szklanką bulionu, wlać pół kieliszka madery, wsypać szczyptę pieprzu zwykłego i angielskiego, muszkatułowej gałki, wcisnąć trochę soku z cytryny i włożywszy posiekane mięso, poddusić tak długo, aż się sos wysadzi. Siekanka powiną być gęsta, tak jak paszteciki. Można do niej dolać jeszcze po pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego. Wydając, na wierzchu pokłaść jaja sadzone a naokoł obłożyć grzankami.

21. Potrawka z sarniny w sosie porzeczkowym. Udusić z jarzynami cebulą i korzeniami przodki sarny lub łopatkę i pokrajać w kawałki. Zrobić zaprażkę rumianą z pół łyżki mąki i masła, rozprowadzić bulionem lub rosołem, wlać dwie łyżki owocowego octu i przecedzony sos z pod mięsa, trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej i włożywszy mięso poddusić jeszcze razem. Na ostatku dodać łyżkę galaretki porzeczkowej i wydać potrawkę obłożoną naokoło półmiska grzankami z bułki.

22. Potrawka z sarny ze śmietaną. Udusić z jarzynami cebulą i korzeniami zabajcowaną łopatkę lub przodki sarnie podlewając po trochu bajcem, aby się nie przypaliła. Gdy już miękkie pokrajać w kawałki, sos przefasować i zaprawić ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, wrzucić garść wymoczonych kaparów, a włożywszy mięso poddusić razem. Wydając, obłożyć potrawkę knedlami, kładzionemi kluskami lub krokietami z kartofli.

23. Zając z naturalnym sosem. Kto nie lubi zająca bajcowanego, może go upiec na świeżo, jednak w takim razie zając musi być młody i wisieć w skórze dłuższy czas, aby należycie skruszał. Zdjąwszy z niego skórę odkroić przodki, kark, łopatki, pozostawiając tylko zad z combrem; wypłukać w kilku wodach z krwi, nie mocząc jednak długo, gdyż traci na smaku. Potem ostrym spiczastym nożykiem wyżyłować z kilku błon, czyli skór, którymi zając jest pokryty, naszpikować gęsto słoniną, skropić cytryną i obłożywszy plasterkami jarzyn, cebuli i korzeniami pozostawić go na parę godzin w zimnem miejscu. Pół godziny przed pieczeniem posolić go, a włożywszy na brytwannę położyć na wierzchu kilka kawałków masła i piec w gorącym piecu przez 1—1½ godziny, zależnie od wielkości, polewając go często własnym smakiem. Na dopieczeniu obsypać go lekko mąką i jeszcze kilka razy oblać. Wydając porąbać cały comber i zadnie uda w niewielkie kawałki, a złożywszy w całość na półmisku polać go własnym sosem. Osobno podać sałatę zimową lub zieloną i borówki. Można także obłożyć zająca na półmisku grzankami z bułki posmarowanemi farszem. Przyrządza się je w ten sposób: usmażyć na maśle owalne cienkie grzanki, a przodek zajęczy wraz z wątróbką i kawałkami świeżej słoniny udusić z jarzynkami cebulą i korzeniami podlewając rosołem. Gdy zupełnie miękki i kości odchodzą, obrać czyste mięso, przepuścić dwa razy przez maszynkę,

przefasować przez sito, dodać dwie łyżki śmietanki, dwa żółtka, trochę soli, pieprzu, a wymięszawszy razem posmarować tym farszem dość grubo grzanki. Przed samem podaniem zająca polać je tartą bułką zasmażoną z masłem i wstawiwszy do gorącego pieca na pięć minut obłożyć niemi zająca na półmisku.



24. Zając po polsku ze śmietaną. Zamarynowanego na parę dni wprzód zająca wyżyłować ostrym nożykiem z błon, naszpikować słoninką, a obłożywszy talarkami jarzyn, cebuli i korzeniami pozostawić przez kilka godzin w zimnem miejscu. Na pół godziny przed upieczeniem odrzucić jarzynę i cebulę, posolić zająca i położywszy na wierzchu parę kawałeczków masła piec go w gorącym piecu na brytwannie, podlewając często. Gdy już jest na dopieczeniu oblać go ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, a gdy się śmietana na wierzchu zrumieni, potranżerować go jak poprzednio, polać sosem, a osobno podać sałatę zimową lub zieloną wedle upodobania (patrz sałaty).

25. Zając po wiedeńsku. Wyjętego z bajcu i wyżyłowanego zająca posolić, naszpikować gęsto słoniną i piec w piecu obłożywszy go plasterkami cebuli i jarzyn. Dodać całych korzeni jak: parę ziarnek jednego i drugiego pieprzu, trochę tymianku, dwa lub trzy goździki, dwa bobkowe liście, kilka ziarnek jałowcu, łyżkę masła i kilka łyżek bajcu. Zamiast bajcu, można wlać pół szklanki białego wina a zając będzie smaczniejszy; polewać często zająca aby się zrumienił. Gdy po godzinie lub pięciu kwadransach zając upieczony, potranżerować go jak poprzednio podałam, trzymać w cieple, a sos przefasować, za-

prawić pół łyżeczką mąki, wlać wraz ze smakiem dwie łyżki ugotowanych kaparów jeśli za mało kwaśny wcisnąć trochę soku z cytryny i polać tym sosem, który powinien być dość gęsty, zająca na półmisku. Obłożyć go makaronem włoskim lub kluskami kładzionemi.

26. **Zając po francusku.** Zabajcowanego zająca naszpikować słoniną i upiec w piecu tak, jak zająca z naturalnym sosem (patrz wyżej). Osobno przyrządzić następujący sos: posiekać drobno jedną cebulę i z dziesięć szalotek udusić na maśle i gotować z pół szklanką wina, łyżeczką winnego octu i odrobiną korzeni i tymianku. Potem dodać usiekaną i przefasowaną wątróbkę z zająca, wlać kilka łyżek krwi z zająca lub z drobiu, albo z bydlęcia rozkłuciwszy dobrze zagotować parę razy, przefasować przez sito i polać tym sosem na półmisku potranżerowanego zająca. Podać do niego duszone buraczki lub makaron.

27. **Zając pieczony z bułeczką.** Zabajcowanego zająca naszpikować słoniną, posolić i na surowo odwróciwszy z pod spodu nadrąbać kości w kawałki jak zwykle, nie przecinając jednak mięsa. Potem piec go w piecu, a gdy się zaczyna rumienić, podlać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki. Gdy się śmietana wysadzi i tłustość na wierzch wyjdzie, posypać zająca grubo tartą bułką i polewać często, aby się utworzyła na wierzchu rumiana chrupiąca skorupka. Podając pokrajać go ostrożnie (aby bułka nie zleciała) tam gdzie kości nadrąbane, ułożyć na półmisku w całości, a sos podać oddzielnie w sosyerce. Na talerzu zaś sałatę zimową lub zieloną.

28. **Zając duszony po myśliwsku.** Wyjętego z bajcu zająca wyżyłować, porąbać na surowo w kawałki, posolić, opieprzyć i układać w rynce wyłożonej plasterkami słoniny posypać siekanemi szalotkami i tartą bułką z papryką. Na wierzchu obłożyć tak samo słoniną, zalać pół litrem czerwonego wina, przykryć szczelnie i nie odkrywając wcale, wstawić do gorącego pieca na trzy godziny. Podać do stołu z rynką obwiniętą białą serwetą, lub w niklowem naczyniu, a osobno kapustę czerwoną duszoną też na winie.

29. **Zając do zimnej zastawy.** Upiec w piecu zająca jak zwykle (patrz zając z naturalnym sosem), a wpierw przygotować następujący farsz: Przodek, łopatki, wątróbkę i kawałek słoniny udusić z jarzynami, cebulą i korzeniami. Gdy mięso już miękkie i od kości odstaje, obrać go i dodawszy cztery wymoczone w wodzie i obrane z ości sardele, przepuścić dwa razy przez maszynkę i przefasować przez sito. Potem utrzeć dobrze cztery ugotowane na twardo i przefasowane żółtka z czterema łyżkami świeżej oliwy, dwoma łyżkami francuskiej musztardy, wymięszać z farszem, wcisnąć soku z cytryny do smaku i dodać trochę białego pieprzu. Zimnego zająca potranżerować jak zwykle, ułożyć na półmisku, posmarować grubo tym farszem i oblać po wierzchu bardzo gęstym bulionem, aby się utworzyła lśniąca powłoka. Kości z nóg ubrać w papiloty z białego papieru a naokoło ugarnirować zieloną sałatą. Takiego zająca podaje się z sałatą majonezową do śniadania zamiast majonezu, lub do zimnej kolacyi, albo na wielkich przyjęciach do zimnej zastawy czyli tak zwanego bufetu.

30. **Filety z zająca.** Z niebajcowanego combra zajęczego wykroić filety grubości dwóch centymetrów, lekko je rozbić i naszpikować słoniną. Pozostałe kości wygotować na krótko z jarzynami, cebulą i korzeniami, a przecedziwszy, dodać kawałek bulionu i zaprawić sos (którego nie powinno być więcej jak szklanka), rumianą zaprażką z łyżeczki mąki i pół łyżki masła, dodawszy do niego ćwierć litra ugotowanych i obsmażonych na maśle drobniutkich szalotek. Na dziesięć minut przed podaniem wrzucić filety na rozpalone masło, a obrumieniwszy szybko po obu stronach, włożyć do przygotowanego sosu, wlać pół kieliszka Madery lub kieliszek białego wina, pół łyżeczki sosu Cabul i przyprawy Maggiego, zagotować parę razy i wydać ugarnirowane krokietami z kartofli lub pasztecikami z francuskiego ciasta.

31. **Filety z zająca w gondoli.** W podłużnej formie blaszanej wypiec gondolę z ciasta (na tębale na pasztety), przykleić ją do półmiska skośnie, zrobić słupek z chleba, i łańcuszkiem, także z chleba, przywiązać je fantastycznie. Słupek ubrać odpowiednio zielenią. Na spód gondoli nałożyć pasztetu z zająca gorącego; filety z combra nieduże usmażone ostro, ułożyć w gondoli tak, żeby w środek można nałożyć i trufli w grubą kostkę pokrajanych, filety przekładać ozorkiem w serduszko krajanym i polać cienkim glasikiem z maderą.

32. **Kotlety z zająca „à la Talleyrand".** Foremki blaszane na kotleciki wychylone w prawą stronę wyłożyć kruchem cia-

stem na paszteciki, wysypać grochem i wypiec. Z combra zajęczego zrobić knel, tak jak z kury. Udziec udusić na słonince z cebulą, korzeniami jak pasztet przyrządzić i trzymać na cieple. Foremki wychylone w lewą stronę wysmarować masłem, ubrać ozorem, truflami i ugotowanem białkiem z jaja. Napełnić knelem, poukładać na blaszkę, przykryć papierem posmarowanym, podkropić wodą i w wolnym piecu wypiec. Przed podawaniem do tych foremek z ciasta nałożyć gorącego pasztetu, a na wierzch położyć wypieczony knel. Ułożyć płasko na niskim postumencie i polać nie gęstym sosem bulionowym z maderą.

33. **„Civet de lièvre“ (potrawka z zająca).** Potrawkę taką można robić gdy jest kilka przodków z zajęcy, lub jeśli z combra przyrządza się filety, to uda tylnie użyć na potrawkę. Porąbać je na surowo w drobne kawałki, dodać płucka, serce i wątróbkę z zająca, które potem pokrajać w paseczki, posolić, opieprzyć i dusić w rądlu na maśle z pół funtem pokrajanej w kostkę wędzonki i garścią drobnych szalotek. Gdy się trochę obrumieni posypać pieprzem i papryką, włożyć dwa bobkowe liście, które potem odrzucić, zasypać pół łyżką mąki i rozprowadzić szklanką czerwonego wina, a potem przykryć i dusić tak długo, aż mięso będzie zupełnie miękkie. Jeśli sos za gęsty, dolać parę łyżek rosołu pół łyżeczki przyprawy Maggiego i wydać z ryżem, który przyrządzić tak jak do wątróbek z drobiu (patrz drób: wątróbki z ryżem). Kto chce można wkrajać także kilka pieczarek. Taką potrawkę jadałam w Paryżu: jest wyborna.

34. **Kiełbasa z zająca.** Jeśli się podaje same combry zajęcze, lub też wykrawa się z nich filety, z pozostałych udźców można przyrządzać bardzo smaczną kiełbasę, ale mięso musi być świeże, niebajcowane. Wyżyłować je starannie, odjąć kości, pokrajać w bardzo drobną kostkę wraz z pół funtem słoniny, licząc na jeden zad zajęczy. Jeden ząbek czosnku utrzeć na masę i rozprowadzić szklanką letniego rosołu, włożyć w nie mięso, posolić, opieprzyć, dać szczyptę jałowcu tłuczonego i wymięszawszy dobrze, nadziać mięso szprycą niezbyt ciasno do zwykłej wieprzowej kiełbaśnicy. Zawiązać końce, obgotować przez pół godziny, a potem włożyć na rozpuszczone masło, na brytwannę i upiec na rumiano w piecu polewając często masłem. Podać ją można pokrajaną w ukośne kawałki,

obłożywszy nią półmisek z czerwoną kapustą, lub podać z sosem ostrym wedle upodobania i z kartoflami.

35. **Króliki.** Króliki są w smaku podobne do zająca, tylko mięso mają białe. Nie dają się długo przechowywać, po zabiciu trzeba je zaraz ze skóry obciągnąć i zabajcować najwyżej do trzech dni. We Francyi króliki są bardzo rozpowszechnione i jadane zarówno przez zamożniejszą, jakoteż i przez biedniejszą ludność. U nas w ostatnich latach zaczynają zaprowadzać sztuczne hodowle królików. Przyrządzać je można na te same sposoby co zająca (patrz wyżej).

36. **Młode króliki smażone.** Młode, kilkotygodniowe króliki obciągnąć ze skóry tak samo jak zająca, wyrzucić wnętrzności, wymyć, posolić, wytrzeć w płótno, pokrajać na cztery części, otarzać w mące i zmaczawszy w rozbitem jajku panierować bułką i smażyć na rozpalonem maśle, lub fryturze. Gdy się ładnie obrumienią, wstawić na pięć minut do gorącego pieca, aby w środku doszły, a osobno podać sos ostry gorący, lub zimny tatarski (patrz sosy).

37. **Potrawka z królika.** Obciągniętego ze skóry i oczyszczonego królika posolić, pokrajać w kawałki i dusić na maśle dodawszy dwie drobno posiekane cebule. Gdy się mięso trochę obrumieni dodać pół funta szynki lub polędwicy wędzonej, pokrajanej w kostkę, kilka pieczarek, trochę korzeni i zalawszy szklanką białego wina i szklanką rosołu dusić tak długo, aż będzie miękkie. Potem zaprawić sos pół łyżką mąki i masła, wcisnąć soku z cytryny, dodać szczyptę pieprzu i siekanej zielonej pietruszki, a wydając zaciągnąć go jeszcze dwoma rozbitemi żółtkami.

38. **Dzik.** Mięso z dzika można przyrządzać w ten sam sposób co i z wieprza t. j. na świeżo lub marynowane z solą i saletrą. Ponieważ jednak dzik ma swój właściwy nieprzyjemny odór przyrządzając na świeżo, trzeba go wpierw włożyć na 6—8 dni do bajcu, dodając dużo korzeni i cebuli i często w nim mięso przewracać. Najlepszy bajc do dzika jest następujący: Na 10 kilo mięsa wziąć 2 litry wody, pół litra octu, garść jałowcu, garść pieprzu, kilkanaście gwoździków, 6 liści bobkowych, dwa ząbki utartego czosnku, cztery cebule, tyleż marchwi, pietruszki i selerów pokrajanych w talarki i pół skórki okrojonej z jednej cytryny zagotować razem, a gdy wystygnie

zalać tym bajcem mięso z dzika, przycisnąć denkiem i ciężarkiem i postawić w zimnem miejscu.

39. **Comber z dzika pieczony.** Zabajcowany comber z dzika obrać z wierzchniego tłuszczu, naszpikować słoniną, posolić i piec w piecu przez $1^1/_2$ godziny polewając z początku masłem, a gdy się obrumieni, dodać pół szklanki białego wina, obsypać mąką i oblać ćwierć litrem kwaśnej śmietany. Potranżerować w cienkie ukośne plastry po obu stronach kości grzbietowej. Podać do niego kapustę czerwoną lub sałatę.

40. **Pieczeń z dzika.** Wyjętą z bajcu pieczeń obkroić ze skóry, zbić mocno, posolić i włożywszy do rądla dusić na maśle dodawszy cebuli, pokrajanych jarzyn i korzeni. Gdy pieczeń się z obu stron obrumieni, zalać pół litrem czerwonego wina i kilku łyżkami bajcu, w którym leżała, dodać dwie łyżki marmelady pomidorowej i dusić pod przykryciem dalej, aż będzie miękka. Potem wyjąć ją z sosu, obsypać tartą bułką, oblać masłem i wstawić do gorącego pieca na kwadrans, aby się zrumieniła. Wydając na stół, potranżerować w cienkie plastry i ułożyć napowrót na kości, a sos z pod pieczeni, który się powinien wysadzić, przecedzić i oblać nim mięso. Do takiej pieczeni podać można ostre kompoty na occie, galaretę porzeczkową lub sałatę.

41. **Pieczeń z dzika ze śmietaną.** Przyrządza się tak samo jak poprzednią, tylko zamiast czerwonego wina, można wlać więcej bajcu do duszenia lub szklankę białego wina. Nie dawać również marmelady pomidorowej, lecz na końcu pół litra kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki i łyżeczką sosu Cabul. Taka pieczeń jest bardzo ostra i smaczna. Podać do niej można kapustę białą lub czerwoną, buraczki albo kartofle.

42. **Polędwica z dzika.** Polędwicę z dzika przyrządza się tak samo jak wieprzową (patrz wieprzowina).

43. **Boczek z dzika z sosem głogowym.** Zabajcowany boczek ugotować z jarzynami, korzeniami i cebulą i podać do niego osobno w sosyerce sos głogowy (patrz sosy).

44. **Kotlety z dzika.** Ze świeżego, niebajcowanego schabu czyli polędwicy pokrajać kotlety z kostką i ubić tak samo jak wieprzowe. Przyrządzać je można smażone, panierowane bułką, albo naturalne, obsypane mąką (sauté) i podać z rozmaitymi sosami ostrymi jak: pomidorowy, musztardowy „Robert" i inne (patrz sosy).



45. **Głowa dzika faszerowana.** Jest dość mozolne i trudne przyrządzenie, ale wygląda imponująco przy zastawionem święconem, lub na myśliwskich wystawnych przyjęciach, więc podaję ten przepis. Głowę dzika odciąć z kawałkiem szyi, oparzyć, oskrobać z włosów i wytarłszy otrębami, wymyć czysto. Następnie rozpłatać ją z pod spodu, a nadrąbawszy ostrożnie, wyjąć wszystkie kości, uważając aby mięsa i skóry nie uszkodzić. Kły wyjąć, oczyścić i schować. Zagotować bajc z korzeniami, jarzyną i cebulą, a zalawszy nim głowę, postawić w zimnie do następnego dnia. Nazajutrz przygotować farsz z pół kila tłustej wieprzowiny od karku i pół kila cielęciny. Przepuścić go dwa razy przez maszynkę, dodać dwie bułki namoczone w mleku i dobrze odciśnięte, przefasować przez sito, wymięszać z czterema jajami, solą, szczyptą pieprzu i muszkatułowej gałki. Osobno ugotować ozorek z dzika, pokrajać go w paski, tak samo pół peklowanego ozora wołowego, kilka trufli w plasterki, pół funta słoniny w kostkę. Z głowy dzika gdzie grubiej mięsa odjąć i pokrajać także w kostkę — dodać ćwierć funta pistacyi i wszystko razem posolić i skropić koniakiem lub spirytusem, niech tak ze dwie godziny poleży. Nakoniec rozłożyć głowę z dzika na stole, smarować farszem, na farsz układać pokrajane drobiazgi i tak naprzemian, aż wszystko wyjdzie. Wtedy głowę pod spodem zaszyć, również otwory w oczach.

nadać jej formę pierwotną, z tyłu przecięcie szyi założyć skórką ze słoniny, a w pysk włożyć kawałek drewienka. Głowę całą zawinąć w płótno, przeciąwszy otwory na uszy. Te osobno zaszyć w kawałki płótna, a włożywszy do odpowiedniego naczynia gotować pod przykryciem 6—7 godzin w następującym bajcu: Litr wody, litr lekkiego białego wina, dużo włoszczyzny, cebuli, rozmaitych korzeni i soli. Po ugotowaniu pozostawić głowę tak długo w smaku, aż zupełnie zastygnie. Wtedy ją wyjąć z płótna i oblać całą jak lukrem gęstym bulionem. Drewienko z pyska wyrzucić i założyć z przodu wyjęte kły. Z tyłu głowy odjąć skórę ze słoniny i wbić kilka szpadek platerowanych, nadzianych garniturem z trufli lub pieczarek, ugotowanych jaj na twardo i wykrawanych jarzyn i ustawić głowę na stole, na postumencie z chleba o kilku kondygnacyach, które ubrać zielenią, auszpikiem, truflami lub grzybkami i wykrawanemi jarzynami. Przed samem podaniem zdjąć ze stołu, pokrajać w cienkie plastry, a osobno w sosyerce podać sos tatarski, „Ravigotte" lub „Cumberland" (patrz sosy).

46. **Nogi dzika faszerowane.** Odciąć obie tylne nogi dzika aż po kolana, oczyścić z sierści i wymywszy ściągnąć z nich skórę z mięsem, nie rozcinając wcale, a w ten worek nałożyć takiego samego farszu z dodatkami jak poprzedni do głowy dzika, zaszyć je po obu końcach, zawinąć w płótno i gotować w lekkim bajcu z korzeniami i cebulą. Potem zostawić je w smaku aż zastygną, wyjąć z płótna, przycisnąć deszczułką i ciężarkiem, pozostawiając do drugiego dnia, a wydając pokrajać w cienkie plastry, ubrać galaretką, a osobno w sosyerce podać sos tatarski (patrz sosy).

47. **Szynka z dzika.** Szynkę z dzika saletruje się w ten sam sposób jak wieprzową (patrz solenie szynek, wieprzowina). Ponieważ mięso jest twardsze, aby nabrało kruchości, trzeba je mocno zbić pałką przed soleniem i przy kości zarówno jak i całą natrzeć dobrze łyżeczką miałkiego cukru. Po uwędzeniu gotuje się tak samo jak zwykłą szynkę. Bardzo smaczna jest także wędzona na surowo.

48. **Dzikie gęsi pieczone.** Dzikie gęsi po zabiciu należy zaraz wypaproszyć i powiesić je na tydzień lub dłużej, aby skruszały, gdyż są zwykle bardzo twarde. Po oskubaniu i oczyszczeniu sparzyć je wrzącym lekkim bajcem z octem, cebulą i korzeniami, a po dwóch dniach naszpikować gęsto młodą słoninką, natrzeć majerankiem, posolić i piec na rożniu lub w piecu, polewając często masłem. Podać potranżerowaną, jak zwykłą gęś, z kompotem, lub z sałatą.

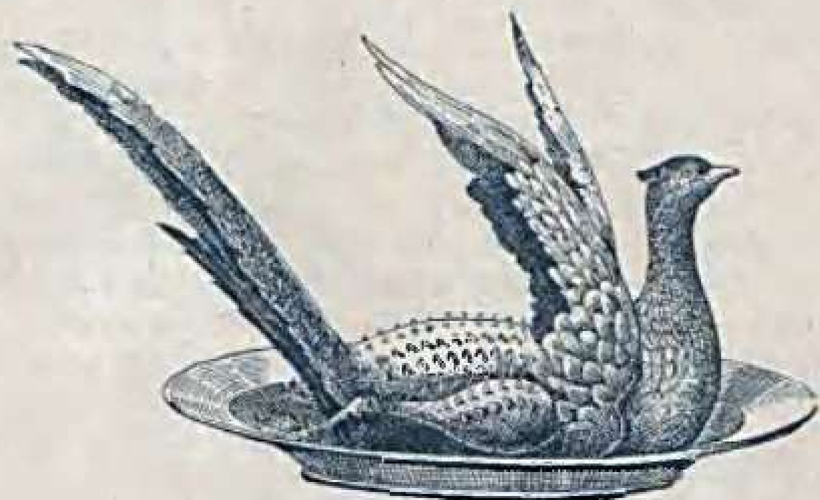
49. **Cyranki czyli dzikie kaczki.** Powinny także wisieć w pierzu parę dni, a potem je przyrządzić i upiec tak samo jak dzikie gęsi.

50. **Dzikie gęsi i kaczki duszone.** Zabajcowane dzikie kaczki lub gęsi jak poprzednie, natrzeć jałowcem, włożyć do rądla i obrumieniwszy na maśle pokrajać na części, podlać rosołem i pozostałym bajcem, dodać garść wymoczonych kaparów, kilka pokrajanych pieczarek i dusić dalej, aż będą miękkie. Nakoniec zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z łyżeczką mąki, zagotować i wydać obłożone włoskim makaronem lub ryżem.

51. **Dzikie gęsi lub kaczki duszone z oliwkami.** Zabajcowane dwa dni wprzód dzikie gęsi lub kaczki naszpikować słoniną, natrzeć przesianym jałowcem i posoliwszy, obrumienić je na maśle. Potem pokrajać na części i dusić w rądlu dodawszy poszatkowaną cebulę, trochę pieprzu, tymianku, muszkatułowej gałki i laurowy listek, skrapiając czerwonem winem lub bulionem. Gdy potrawa miękka, wyjąć mięso z rądla, sos przefasować, rozprowadzić rosołem, zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki mąki i masła, dodać kilkanaście wydrylowanych z pestek oliwek, pół kieliszka madery i włożywszy kaczki lub gęś napowrót, poddusić jeszcze razem przez 20 minut. Wydać potrawkę obłożoną grzankami lub francuskiemi ciastkami, w które nałożyć można farszu, zrobionego z wątróbek gęsich.

52. **Bażant pieczony na rożniu.** Bażant po zabiciu powinien wisieć kilka dni, aby skruszał. Szyję całą nieskubaną z piórami odciąć, tak samo skrzydła, a pióra z ogona związać drutem i pozostawić do ubrania półmiska. Potem bażanta oskubać czysto, opalić nad spirytusem, a po oczyszczeniu wewnątrz opłukać, zbić pałką, posolić, naszpikować gęsto piersi i uda słoniną i obłożywszy plasterkami słoniny, obwiązać bawełną i piec na rożniu, smarując często masłem. Na dopieczeniu odjąć słoninę, a podłożywszy większy ogień, obrumienić go na kolor złoty. Jeśli niema rożna w domu, można go upiec w piecu. Wydając potranżerować jak kapłona i ułożyć w całości na podstawie z chleba. Przez szyję aż do głowy przeciągnąć dość

gruby drucik, aby się dała ładnie wygiąć, u dołu owinąć fryzowanym papierem i osadzić w podstawie z chleba zarówno jak i rozpostarte skrzydła i ogon w ten sposób, aby tworzyły całość ptaka, a podstawę naokoło ubrać zieloną sałatą. Masło,



w którem się bażant piekł podać osobno w sosyerce, a na salaterkach kompoty i sałaty.

53. **Bażant z sosem „périguex".** Oczyszczonego bażanta upiec na rożniu lub w piecu jak powyżej i podać go z sosem „périguex" w sosyerce.

54. **Bażant z truflami.** Przyrządzić nadzienie jak do indyka z truflami (patrz indyk), nadziać nim oczyszczonego bażanta, oddzieliwszy podgarle od piersi, naszpikować również piersi i uda paseczkami trufli, obłożyć plasterkami słoniny, upiec i podać na półmisku tak samo, jak poprzedniego, a w sosyerce sos truflowy (patrz sosy).

55. **Cietrzew lub głuszec.** Ptaki te są z natury twarde, trzeba więc po zabiciu powiesić je najmniej na tydzień lub na dłużej w zimnem przewiewnem miejscu, a po oskubaniu i po oczyszczeniu wymyć w kilku wodach i sparzyć wrzącym bajcem przyrządzonym pół na pół z białem winem, dwoma łyżkami octu, pokrajaną cebulą, jałowcem, pieprzem, gwoździkami i listkami bobkowymi. Niech poleżą w tym bajcu 2—3 dni. Biorąc do pieczeni natrzeć je wewnątrz jałowcem, posolić, naszpikować gęsto słoninką i skropiwszy cytryną pozostawić

przez dwie godziny. Potem je piec przez 50—60 minut na rożniu lub w piecu, polewając często masłem. Potranżerować jak kapłona, ułożyć na półmisku, polać własnym sosem, a osobno podać sałatę lub mizeryę i kompoty.

56. **Cietrzew lub głuszec ze śmietaną.** Przyrządzić je tak samo jak poprzednie, a na dopieczeniu polewać pół litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki. Można także dodać garść wymoczonych kaparów i ubrać półmisek plasterkami cytryny.

57. **Głuszec lub cietrzew duszony w maderze.** Oczyszczonego głuszca lub cietrzewia, wyjętego z bajcu, pokrajać na części, obsypać jałowcem, posolić, a wyłożywszy rądel plasterkami słoniny, dusić go na wolnym ogniu. Gdy się obrumieni oprószyć lekko mąką, wlać pół szklanki madery i dusić dalej, aż będzie zupełnie miękki. Można także dodać kilka pieczarek, pokrajanych na cząstki i kilka drobnych szalotek.

58. **Głuszec lub cietrzew duszony w czerwonej kapuście.** Wyjętego z bajcu cietrzewia lub głuszca naszpikować gęsto słoniną, posolić, natrzeć jałowcem, i obrumienić w rądlu na maśle lub słoninie, potem uszatkować główkę lub dwie czerwonej kapusty, sparzyć ją wrzącą wodą, a odcedziwszy skropić cytryną, aby koloru nabrała, posolić, opieprzyć i posypać łyżeczką cukru. Obrumienionego głuszca lub cietrzewia pokrajać na części, na pozostałem maśle czy słoninie zrobić zaprażkę z pół łyżki mąki, rozprowadzić ją kilku łyżkami rosołu, wlać szklankę czerwonego wina i układać warstwami na spód kapustę, potem ptaki i tak do końca, przykrywając po wierzchu kapustą. Niech się tak dusi na wolnym ogniu pod przykryciem dobre 1½ godziny, a na stół wydać z rynką obwiniętą w białą serwetę.

59. **Kuropatwy i jarząbki.** Są to jedne z najsmaczniejszych i najdelikatniejszych dzikich ptaków. Przyrządza się je na świeżo nie bajcując wcale. Oskubane i starannie oczyszczone wymyć prędko nie trzymając długo w wodzie, gdyż smak tracą, naszpikować je gęstą słoniną lub obwiązać plasterkami słoniny i piec na rożniu lub w piecu, polewając często masłem. Więcej soczyste są jeszcze duszone w rądlu pod przykryciem, uważać jednak trzeba, aby je piec na silnym ogniu nie dłużej

jak 30—40 minut, aby się zbytnio nie wysuszyły. Wkładając na półmisek naciąć trzy razy wzdłuż piersi; nacięcia te przełożyć deserowem masłem, roztartem z sokiem cytrynowym, przekroić kuropatwy lub jarząbki przez pół na dwie części, przykryć na chwilę drugim półmiskiem, aby się nasmarowane



masło roztopiło, wbić w każdą kuropatwę platerowaną szpadkę (jeśli mają być wykwintnie podane) i obłożyć smażonemi grzankami z bułki. — Osobno w sosyerce podać masło, w którem się piekły.

60. **Kuropatwy i jarząbki z sardelowem masłem.** Upiec tak samo przyrządzone kuropatwy lub jarząbki jak poprzednie na rożniu albo w piecu a wydając, ponadcinać trzy razy wzdłuż piersi, ponakładać masła sardelowego (patrz sosy na końcu), ułożyć na półmisku, skropić cytryną i podlać paru łyżkami mocnego bulionu.

61. **Kuropatwy w polskim sosie.** Oczyszczone kuropatwy posolić, naszpikować słoninką lub obłożyć plasterkami słoniny i dusić w rądlu pod przykryciem, skrapiając rozpuszczonym bulionem. Gdy się obrumienią, obsypać dwoma łyżkami tartej bułki, skropić cytryną i podlać kilkoma łyżkami rosołu.

62. **Kuropatwy lub jarząbki duszone w śmietanie.** Oczyszczone kuropatwy lub jarząbki posolić, naszpikować gęsto słoninką i obrumieniwszy w maśle przekroić na połówki, obsypać lekko mąką i zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany. Niech się w niej duszą przez pół godziny. Wydając obłożyć grzankami lub krokietami z dzikiego ptactwa lub zwierzyny (patrz na końcu rozdziału zwierzyna).

63. **Kuropatwy lub jarząbki duszone w maderze.** Przyrządzić jak poprzednie a po zrumienieniu i przekrojeniu obsypać mąką zalać zamiast śmietaną pół szklanką mocnego bulionu i kieliszkiem madery i dusić przez pół godziny w tym sosie.

64. **Kuropatwy lub jarząbki duszone w czerwonej kapuście.**

Przyrządzają się tak samo jak cietrzew i głuszec w czerwone kapuście (patrz wyżej).

65. **Kuropatwy duszone w słodkiej kapuście.** Dwie lub trzy główki kapusty włoskiej lub zwykłej pokrajać na czastki i zagotować w słonej wodzie, potem odcedzić, aby dobrze ściekła. Pół funta boczku wędzonego ugotować na wpół w krótkim smaku z włoszczyzną i cebulą i pokrajać w plasterki. Trzy lub cztery kuropatwy oczyścić, naszpikować gęsto słoninką i obrumieniwszy na maśle, pokrajać w cztery części. Na tym samym maśle zrobić białą zaprażkę, z pół łyżki mąki rozprowadzić smakiem z boczku i ułożywszy na przemian kapustę, kuropatwy i boczek, dusić pod przykryciem przez godzinę. Na dziesięć minut przed wydaniem, włożyć jeszcze ze trzy pary kiełbasek pokrajanych na cztery części, wlać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i ułożyć na półmisku na spodzie kuropatwy przykryte kapustą i obłożone naokoło wędzonką i kiełbaskami.

66. **Kuropatwy faszerowane.** Na sześć kuropatw wziąć 2 dość duże wątróbki gęsie, a w ostatecznym razie pół cielęcej. wymoczyć w mleku i dusić obłożoną płatkami słoniny, uważając aby się zbytnio nie zrumieniła. Potem utrzeć je na tarku i wraz z surowemi wątróbkami z kuropatw i uduszoną słoniną przefasować przez sito. Dodać dwa usiekane trufle lub kilka pieczarek, soli, pieprzu, pół kieliszka madery, kilka łyżek gęstego bulionu, wymięszać wszystko razem i nadziać tym farszem w środku nasolone wprzód kuropatwy. Piersi naszpikować słoninką i piec na rożniu lub w piecu przez trzy kwadranse, smarując często masłem, aby się ładnie rumieniły. Podając ułożyć każdą na usmarowanej grzance z bułki, założyć platerowaną szpadkę; osobno w sosyerce podać sos truflowy, a na salaterce sałatę zieloną.

67. **Kotlety z kuropatw „à la provençale".** Z oczyszczonych kuropatw odjąć ostrożnie mięso z piersi, uważając, aby się skóra trzymała w całości, rozłożyć je, rozbić i rozpłaszczyć mięso, a potem natrzeć tłuczonym jałowcem i posoliwszy, posmarować następującym farszem: Pozostałe udka i żołądki udusić ze słoniną, z dwoma lub trzema wątróbkami z drobiu. Obrać mięso od kości, przepuścić dwa razy przez maszynkę, przefasować przez sito wraz z surowemi wątróbkami z kuropatw. Zasmażyć utartą cebulą z drobno usiekanemi pieczar-

kami, dodawszy trochę soli, pieprzu, pół kieliszka madery i parę łyżek bulionu, wymięszać razem z farszem, potem piersi kuropatw złożyć we dwoje, obrównać zawinąwszy brzegi nadając im forme owalnych kotletów, obsypać przesianą bułką, zmieszaną pół na pół z mąką i smażyć na niezbyt silnym ogniu. W środku półmiska ułożyć duszone na winie trufle, lub purée z pieczarek albo sos z kasztanów, a naokoło obstawić kotletami. Osobno w sosyerce podać sos maderowy.



68. **Bekasy, kwiczoły i jamiołuszki.** Są to ptaszki, które się żywią jałowcem i dlatego mają swój odrębny, delikatny smak. Jadać je można od późnej jesieni aż do wiosny.

Ptaszki te należy starannie oskubać, pozostawiając w całości z łebkami i nóżkami, wyciągnąć ostrożnie palcami małą kiszkę około ogonka, pozostawiając żołądek i resztę kiszek napełnionych jałowcem we środku, z któremi się te ptaszki pieką. Pod lewem skrzydełkiem zrobić nacięcie i wyjąć żółć z wątróbką, uważając, aby się takowa nie zgniotła, posolić szyjkę i główkę zawinąć pod jedno skrzydełko a obwiązawszy każdy płatkiem słoniny, nadziać w odstępach na cienki rożen lub też każdego z osobna na cienki patyczek i przywiązawszy do rożnia, piec przy silnym ogniu 20—25 minut, polewając masłem. Pod ptaszki podstawić patelnię, aby na nią masło ściekało, a na dopieczeniu wrzucić na to masło ususzone wpierw w piecu grzanki z bułki, aby przeszły smakiem z kwiczołów. Podać do stołu zdjęte z rożna wraz ze słoninką i ułożyć każdy na grzance. Jeśli jest w domu pasztet lub farsz z wątróbki można nim posmarować grzanki i dopiero ptaszki położyć. Gdy nie ma rożna, trzeba je piec w gorącym piecu polewając suto masłem.

69. **Kuropatwy w francuskiem cieście.** (patrz pasztety).

70. **Kwiczoły duszone.** Kwiczoły oczyścić tak jak poprzednie zawinąć w słoninkę, a gdy się obrumienią, podlać bulionem, kieliszkiem białego wina, wsypać kilka ziaren jałowcu i dusić, aż będą miękkie.

71. **Kwiczoły i bekasy wytwornie podane.** Oczyszczone jak powyżej kwiczoły lub bekasy, opłukać i przekroić w ten sposób, aby pozostały w całości same piersi z kostką piersiową. Resztę kwiczołów lub bekasów z żołądkiem, z wątróbką oczyszczoną z żółci i dodaniem dwóch lub trzech wątróbek z drobiu, udusić z cebulką i słoniną; gdy wystygną, utłuc wszystko w moździerzu, przefasować przez włosienne sito,



dołożyć łyżkę młodego masła, trochę pieprzu, soli, gałki muszkatułowej i wymięszać z dwoma żółtkami. Przygotować ciasto francuskie, wykrawać szklanką krążki na dobre pół palca grubości, posmarować je farszem, na farszu ułożyć posolone piersi ptaszków, zakładając szyję z łebkiem na wierzch.

Na każdym położyć plasterek słoniny, brzegi ciasta posmarować jajkiem i wstawić na ruszcie do gorącego pieca na pół godziny. Gdy się słonina zaczyna na wierzchu rumienić, odrzucić takową, a ptaszki smarować ostrożnie masłem. Na półmisku ubrać gałązkami zielonej pietruszki, a w sosyerce podać sos jałowcowy. (Patrz sosy).

72. **Salmis z bekasów lub kwiczołów.** Oczyszczone bekasy lub kwiczoły posolić, wyjąć wnętrzności i żołądki, a obwinąwszy je w słoninkę dusić na ogniu z cebulą, korzeniami, jarzyną pokrajaną w talarki i jałowcem. Gdy się podrumienią dodać trzy lub cztery wątróbki z drobiu, lub jedną dużą gęsią, wsypać dwie łyżki tartego chleba i zalawszy szklanką czerwonego wina dusić dobre pół godziny pod przykryciem. Potem ptaszki wyjąć i przykryć tłustym papierem, a pozostałe wątróbki, żołądki, jarzyny przepuścić przez maszynkę, przefasować przez sito i dodawszy pół kieliszka madery i garść drobno usiekanych trufli, dusić jeszcze na ogniu aż masa dobrze zgęstnieje. Wydając kwiczoły czy bekasy rozgrzać w piecu, ułożyć na półmisku przekładając farszem i obłożyć rantem z francuskie-

go ciasta lub małemi pasztecikami. Takie salmis z ptaszków można też podawać na zimno. W takim razie zimne ptaszki obsmarować grubo tą masą, ustawić każdy na widelcu, a gdy wyziębną oblać je lub posmarować piórkiem bardzo gęstym bulionem, aby zastygła na nich szkląca powłoka, ułożyć piramidalnie na postumencie, ugarnirować galaretką, jajami na twardo i truflami i podać ze sosem tatarskim jako entre-mets do śniadania, obiadu lub przy zimnym bufecie.



73. **Kwiczoły faszerowane.** Wyjąć żołądki z całą zawartością jałowcu i wątróbki z oczyszczonych kwiczołów, przepuścić przez maszynkę wraz z kawałkiem słoniny, dodać łyżkę tartej bułki, kilka posiekanych pieczarek, pieprzu i soli, wymięszać razem i nadziawszy ptaszki tym farszem obwinąć w słoninkę i upiec na rożniu lub w piecu. Poczem ułożyć je na małych grzankach, które przed podaniem zasmażyć na maśle, w którem się kwiczoły piekły.

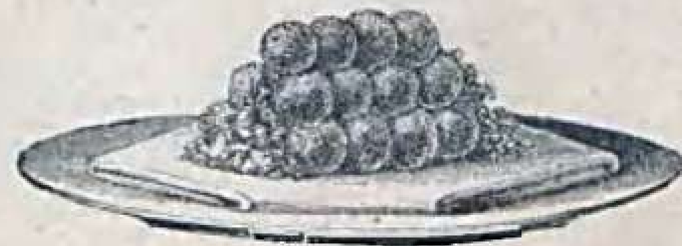
74. **Chaud froid z kwiczołów.** (patrz pasztety).

75. **Przepiórki, chruściele i kurki wodne.** Wszystkie te ptaszki są bardzo smaczne i delikatne gdy są tłuste, strzelane podczas i po żniwach. Przed oskubaniem powinny parę dni wisieć w zimnie potem je wypaproszyć, wymyć i posoliwszy piec na rożniu lub w piecu obłożone słoniną; a gdy ta się zaczyna rumienić, odrzucić ją i polewać często masłem. Zrumieniwszy, nie trzymać ich dłużej na ogniu jak 30—35 minut, aby nie wyschły lecz były soczyste.

76. **Przepiórki lub kurki wodne duszone z ryżem.** Oczyszczone jak powyżej ptaszki, dusić obłożone słoniną w rądlu. Osobno ugotować pół funta ryżu. Gdy przepiórki obrumienione, podlać je trochę bulionem, przekroić na połówki i ułożywszy w rądlu warstwami ryż i ptaszki ze słoninką, obsypać je zieloną siekaną pietruszką, skropić pozostałym sosem, zalać pół litrem kwaśnej śmietany i wypiec pod przykryciem w piecu przez pół godziny.

77. **Dubelty, krzyki i słonki.** Są to ptaszki bardzo smaczne z długiemi dziobami, na które polują na błotnistych polach. Najlepsze są pieczone na rożniu lub w piecu w ten sam sposób jak przepiórki lub bekasy.

78. **Krokiety z dzikiego ptactwa.** Z dzikich gęsi, kaczek cietrzewi, kuropatw i jarząbków a także i ze zwierzyny można przyrządzać smaczne krokiety jako entre-mets zamiast pasztecików. Obrać czysto mięso od kości dodawszy wątróbkę gęsią lub kawałek cielęcej, przepuścić dwa razy przez maszynkę, posolić, popieprzyć, posypać trochę tłuczonego jałowcu



i wymięszać dobrze z łyżką utartego masła, z dwoma żółtkami i z połówką bułki namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej. W końcu dodać kilka trufli lub pieczarek i kawałek gotowanej słoniny pokrajanej w najdrobniejszą kostkę, pół kieliszka madery i wyrabiać na stolnicy podłużne lub okrągłe krokiety, maczać każden w jajku, a otarzawszy w przesianej bułce smażyć je na rozpalonej fryturze lub maśle tak, aby w niem pływały. Gdy się naokoło ładnie obrumienią wstawić na 10 minut do pieca, przykrywszy je tłustym papierem, aby w środku należycie doszły. Ułożyć je zgrabnie na serwecie na półmisku, a osobno podać sos maderowy, truflowy lub ostry angielski wedle upodobania.

79. **Pasztet z dubeltówek, krzyków, bekasów, kwiczołów i innego ptactwa w francuskiem cieście.** (Patrz w przepisach pasztetów).



ROZDZIAŁ XVIII.

Sałaty letnie i zimowe.

1. **Sałata zielona.** Jak już pisałam na początku książki sałata zielona jest bardzo zdrową i lekko strawną, a dziś zalecaną przez lekarzy dla urozmaicenia i zrównoważnenia zbyt skoncentrowanego odżywiania się potrawami mięsnemi. Powinno się ją jednak zaprawiać cytryną, pod żadnym warunkiem szkodliwym octem, sprzedawanym w handlach, a jeżeli już octem to tylko owocowym własnego domowego wyrobu (patrz przepis na końcu książki). Sałatę przed użyciem należy wypłukać w kilku wodach, a obrawszy czyste i zdrowe listki położyć na sicie, aby dobrze ociekła z wody. Zaprawiać ją najwyżej $^1/_2$—1 godziny przed podaniem bo gdy dłużej stoi, mięknie, traci na świeżości i nieładnie wygląda. Oliwę do sałaty należy używać w najlepszym gatunku.

2. **Sałata po polsku ze śmietaną.** Ładnie zbite i kruche główki sałaty letniej wypłukać w kilku wodach, obrać z wierzchnich liści, przekroić na cztery części i osączyć z wody na sicie. Na 3 główki sałaty ugotować 2 lub 3 jaja na twardo, włożywszy je do zimnej wody, aby żółtka skruszały. Potem jedno pokrajać w cząstki do ubrania, a z drugiego wyjąć żółtko rozetrzeć z pół łyżeczką cukru, rozprowadzić filiżanką kwaśnej śmietany, wlać soku cytrynowego lub octu do smaku, sałatę posolić i oblawszy tą zaprawą wymięszać dobrze na salaterce. Z wierzchu ubrać cząstkami jaj i białkiem drobno pokrajanem. Kto nie lubi sałaty słodkiej można ją zaprawić samą śmietaną, a jajka pokrajać w cząstki i ułożyć na wierzchu.

3. **Sałata głowiasta z oliwa.** Tak przygotowaną sałatę, jak poprzednią skropić cytryną, posolić, polać suto oliwą i ubrać cząstkami jaj na twardo.

4. **Sałata głowiasta parzona ze słoniną.** Kawałek słoniny skrajać w kostkę, wysmażyć, dodać soku z cytryny do smaku, lub octu owocowego, dwie lub trzy łyżki wody, trochę soli i sparzywszy tem przygotowaną sałatę, wymięszać i podać ciepłą do stołu.

5. **Sałata zaprawiona po francusku.** Łyżeczkę małą musztardy francuskiej rozetrzeć z cytryną lub octem i kilkoma łyżkami oliwy, dodać trochę pieprzu, soli, a kto lubi odrobinkę utartego czosnku i polać tym sosem przygotowaną sałatę.

6. **Sałata Ekskarol i Endywia.** Są to sałaty zielone zimowe, bardzo smaczne, które przychodzą do nas z południa. Wybrać same środki z żółtemi liśćmi, przekroić i zaprawić na pół godziny przed podaniem sposobem francuskim, lub cytryną, oliwą i cukrem.

7. **Sałata rzymska.** Jest może najsmaczniejsza z sałat zimowych. Wybrać grube, żółte liście ze środka, opłukać, a osączywszy z wody zaprawić jak poprzednią.

8. **Sałata Roszponka.** Jestto sałata o drobnych listeczkach i malutkich główkach. Używa się do ubierania półmisków, a podając jako sałatę, należy ją zaprawić jak poprzednie w ostatniej chwili aby zmiękła.

9. **Sałata z łodyg selerów.** Obrać łodygi selerów liściastych, zmięszać z roszponką i posoliwszy zaprawić musztardą, oliwą i octem lub cytryną.

10. **Sałata z rzerzuchy wodnej.** Obrać młode liście na wiosnę z tej rośliny, opłukać, a gdy z wody ociekną, przed samem podaniem zaprawić oliwą i cytryną lub octem owocowym.

11. **Sałata z kiszonej kapusty.** Na taką sałatę, trzeba kupując wybierać kapustę białą, jędrną i kwaśną. Posypać ją cukrem i pieprzem, polać oliwą i wymięszać razem. Jeśli za mało kwaśna, skropić cytryną. Można też dodać jedno obrane jabłko, skrajane w cieniutkie paseczki, przez co sałata nabierze przyjemnego smaku.

12. **Sałata z czerwonej kapusty.** Główkę czerwonej kapusty poszatkować drobno, wrzucić na wrzącą osoloną wodę i zagotowawszy raz, odcedzić na sito. Gdy z wody osiąknie,

skropić ją sokiem z cytryny, aby nabrała napowrót koloru, a na godzinę przed wydaniem opieprzyć, pocukrować do smaku i wymięszać, polawszy suto oliwą. Jeśli nie ma kapusty, czerwonej można ją przyrządzać z zwykłej surowej kapusty, w takim razie utrzeć na tarku burak ćwikłowy, zagotować go w wodzie, i przecedziwszy zafarbować tym smakiem kapustę na różowo.

13. **Sałata z ogórków, czyli mizerya.** Zielone, podłużne ogórki okroić z łupy, poszatkować na szatkownicy lub pokrajać nożem w jaknajcieńsze talarki i posolić. Po pół godzinie, gdy wodę puszczą z siebie, wycisnąć mocno przez serwetę, aby straciły smak surowizny, opieprzyć, wymięszać z octem i oliwą. Można dodać do nich trochę usiekanego koperku, a kto lubi słodkawą, trochę cukru.

14. **Mizerya ze śmietaną.** Tak przygotowaną jak poprzednia, zaprawić ćwierć litrem gęstej kwaśnej śmietany zmięszanej z dwoma łyżkami octu, a po wierzchu posypać białym pieprzem.

15. **Sałata z selerów.** Obrać starannie kilka selerów i gotować do miękkości w słonej wodzie dodawszy dwie lub trzy łyżki octu. Wyjąwszy, włożyć do zimnej wody, a gdy wystygną, pokrajać karbowanym nożykiem w jaknajcieńsze plasterki, opieprzyć, wymieszać z drobno usiekaną cebulką lub szczypiórkiem i koperkiem i zaprawić octem i oliwą.

16. **Sałata z selerów z kartoflami.** Lepsza i smaczniejsza jest poprzednia sałata, jeśli dodać do niej pół na pół kartofli, które ugotowawszy, pokrajać na zimno tak samo karbowanym nożykiem, wymieszać razem i zaprawić.

17. **Sałata z surowych selerów.** Dwa lub trzy młode nie-łupiaste selery obrać starannie, sparzyć wrzącą wodą i poszatkować drobno jak makaron. W ten sam sposób poszatkować tyleż obranych jabłek winnych, zmieszać razem, opieprzyć, posolić, zaprawić octem i suto oliwą i postawić w zimnem miejscu na 3—4 godzin przed podaniem.

18. **Sałata z selerów z musztardą.** Tak przyrządzoną sałatę jak poprzednia, zaprawić dodawszy dwie łyżki musztardy francuskiej, a po wierzchu ubrać marynowanymi grzybkami i piklami.

19. **Sałata z pomidorów.** Kilka niezbyt wielkich, nieprzejrzałych pomidorów pokrajać w talarki, odrzucić pestki, posolić, opieprzyć i ułożyć na salaterce przesypując drobno usiekaną a wprzód sparzoną cebulą i zielonym koperkiem lub pietruszką. Po wierzchu polać suto oliwą i skropić cytryną lub octem; niech tak postoi w zimnie 1—2 godzin.

20. **Sałata z kartofli.** Na sałatę najlepiej jest gotować kartofle w łupinach i to ładne, duże rogalkowe, lub żółte. Amerykany są za sypkie i rozlatują się przy krajaniu. Po wygotowaniu obrać je z łupy i zostawić aż wystygną. Zimne pokrajać zwykłym lub karbowanym nożykiem w talarki, posolić, opieprzyć, wymięszać kto lubi z drobno posiekaną cebulką lub szczypiórkiem i zaprawić octem i oliwą.

II-gi sposób. Pokrajane jak powyżej kartofle zaprawić sosem utartym z 2—3-ch gotowanych żółtek z oliwą, cytryną i kieliszkiem białego wina, a po wierzchu posypać siekanym szczypiórkiem lub koperkiem i pietruszką.

21. Sałata z **kartofli z jabłkami i kaparami.** Ugotowane jak powyżej kartofle i dwa obrane jabłka pokrajać w cieniutkie plasterki, dodać garść wymoczonych kaparów, skropić cytryną i oliwą, opieprzyć, posolić i zalać kieliszkiem białego wina.

22. **Sałata z kartofli ze śledziem lub z sardelami.** Kilka wymoczonych i obranych z ości sardeli, lub jeden śledź pocztowy, posiekać dość grubo; pół sparzonej cebuli drobno posiekanej i po garści szczypiórku, zielonej pietruszki i koperku, wszystko to wymieszać z przygotowanemi i pokrajanemi w talarki lub w kostkę kartoflami, osolić, opieprzyć i zaprawić octem i oliwą.

23. **Sałata ze śledzi.** Dwa wymoczone śledzie uliki lub pocztowe, oczyścić, obrać z ości i pokrajać w drobniutką kosteczkę, tak samo pokrajać w nieco grubszą kostkę kilka ugotowanych kartofli i dwa jabłka. Można dodać też trochę marynowanych grzybków lub korniszonów, pół usiekanej cebuli, lub kilkanaście szalotek. Wszystko to opieprzyć, posolić, zaprawić octem i oliwą i ułożywszy na salaterce, przybrać wokoło zieloną sałatą i postawić w chłodzie na 2—3 godzin.

24. **Sałata z rzodkwi do wędlin.** Zimową, czarną rzodkiew

obrać ze skórki, utrzeć na grubem tarku, skropić cytryną, posolić i wymięszać z kilkoma łyżkami gęstej śmietany.

25. **Sałata z hiszpańskiej cebuli.** Cebula hiszpańska jest bardzo smaczna, nie tak ostra jak zwykła, a sałata sporządzona z niej nadaje się do wszelkich pieczeni jak: wołowa, barania, wieprzowa, sarnia etc. Dwie duże hiszpańskie cebule sparzyć ukropem, niech w nim poleżą przez parę minut. Gdy przestygną, pokrajać je w cieniutkie plastry, posolić, opieprzyć, wymięszać z siekanym estragonem i koperkiem i zaprawić octem i oliwą.

26. **Sałata z fasoli.** Każda sucha fasola, czy drobna perłówka, czy grubsza, a specyalnie włoska brunatna, wyborna jest jako sałata, ugotowana na miękko, posolona, a gdy wystygnie na sucho zaprawiona octem i oliwą roztartą z łyżeczką musztardy.

27. **Sałata z zielonej fasoli.** Drobną, zieloną, strączkową fasolę ugotować w słonej wodzie, odcedzić, a gdy wystygnie, opieprzyć, skropić cytryną lub octem i oliwą i podać do pieczeni baraniej lub innego mięsa. Równie dobra podana na jarzynę.

28. **Sałata z kalafiorów lub szparagów.** Ugotowane kalafiory lub szparagi, (patrz jarzyny) są bardzo smaczne podane na zimno jako sałata. Zaprawić je octem i oliwą roztartą z francuską musztardą, lub podać do nich sos „Remoulade" (patrz zimne sosy).

29. **Sałata z kiszonych rydzów.** Kiszone rydze namoczyć na godzinę w zimnej wodzie, a potem je poszatkować drobno, opieprzyć i wymięszać z octem i z oliwą.

30. **Sałata zimowa mięszana.** Najsmaczniejsza jest i najładniej wygląda na salaterce sałata mięszana. To znaczy przygotować i zaprawić każdą rzecz z osobna, jak: fasolkę, kartofle ze selerami, czerwoną kapustę, kiszone rydze i t. d. (patrz wyżej) i ułożyć grupami na salaterce, aby tworzyła mozaikowy deseń.

31. **Sałata „imperiale".** Gotowanych szparagów nakrajać w 2 cm. długie kawałki, podobnież trufli i zielonej fasolki

i odrazu na salaterce układać. Pół godziny przed podawaniem rozprowadzić troszkę oliwy octem, posolić, popieprzyć białym pieprzem i polać na salaterce. Mięszać tej sałaty nie można, by się nie pogniotła. Zamiast szparagów można dać gotowane białka pokrajane w kostkę.

32. **Sałata „diplomate".** Kilka pomidorów obranych ze skórki pokrajać w kostki, kawałek ananasa świeżego z puszki, parę bananów, ugotowanych ziemniaków rogalkowych, jabłek sztetyn, wszystko pokrajać w plasterki a dwa trufle w paseczki. Na dobrej oliwie zrobić dobry sos majonezowy, (patrz sosy) dodać worchester sosu i cayenny; majonez ten rozprowadzić reńskiem winem. Ułożyć powyższe owoce do miski, wymięszać leciuchno z sosem i wstawić do lodu na 6 godzin przed podaniem.

33. **Sałata florencka.** Pokrajać w kosteczki ugotowane ziemniaki i trufle wymięszać z majonezem. Spody ugotowanego karczocha obciągnąć sosem „ravigotte" (patrz sosy) z żelatyną, na każdy położyć zgrabną kopkę tej sałaty i posypać odrobiną siekanej szynki.

34. **Sałata rosyjska.** Do wszelkich jarzyn sałatowych, ugotowanych na słonej wodzie i pokrajanych w kostkę, dodać trufli, raków lub homara z puszki, wymoczonych sardeli, gotowanego łososia, kaparów, obieranych oliwek i trochę mięsa ze zwierzyy lub drobiu. Wszystko skropić oliwą i octem i popieprzyć, pozostawiając ładne plasterki na ubranie. Potem ją ułożyć na salaterce w ten sposób: w środek salaterki wstawić szklankę, dokoła napełnić sałatą, po wierzchu ułożyć ładny deseń z plasterków, następnie wyjąć szklanki a w jej miejsce nałożyć kawioru. Sałatę taką podają na bufet, a osobno w sosyerce sos majonezowy.

35. **Sałata bretońska na przekąskę.** Puszkę sardynek obrać z łusek i wyjąwszy ość środkową pokrajać w kostkę; posiekać po łyżce estragonu, koperku, natki z pietruszki i szczypiórku, dodać łyżkę kaparów, wymięszać to wszystko z dwoma łyżkami francuskiej musztardy rozrobionej z oliwą ze sardynek, dolać jeszcze ze dwie łyżki oliwy prowanckiej, ułożyć w środku salaterki, otoczyć naokoło sałatą i ubrać cząstkami jaj na twardo.

36. **Sałata po angielsku.** Ugotować jeden seler i kilka kartofli, a gdy przestygną, pokrajać karbowanym nożykiem w cienkie plasterki; trochę pikli i korniszonów pokrajać w kostkę, dodać garść kaparów, kilkanaście szyjek i nóżek rakowych, siekanego kopru, estragonu i koperku. Rozetrzeć łyżkę musztardy angielskiej z łyżeczką sosu Cabul, trzema łyżkami oliwy i łyżką octu i zaprawić tym sosem sałatę. Jest bardzo ostra i smaczna do mięs smażonych po angielsku.

37. **Sałata japońska.** Kilka kartofli ugotowanych w łupinie, obrać i pokrajać w kostkę. Kilka muli ugotowanych podanym sposobem (patrz ryby na końcu) pokrajać również w kostkę, a wymięszawszy z usiekaną drobno zieleniną: jak koperek, estragon, pietruszka z szczypiórek, zaprawiać cytryną, oliwą i kieliszkiem wina. Ułożywszy na salaterce, otoczyć zieloną sałatą, po wierzchu ubrać plasterkami gotowanych trufli i jajami na twardo i postawić w zimnem miejscu na 2—3 godzin.

38. **Sałata francuska majonezowa.** Ugotować w słonej wodzie każdą z osobna różne jarzynki pokrajane w drobną kostkę jak: marchewka, seler, kalarepka, burak, kartofle, dwie lub trzy łyżki zielonego groszku, uważając, aby się nie przegotowały i nie rozleciały. Osobno pokrajać w kostkę dwa kwaskowate jabłka, dwa jaja na twardo, trochę korniszonów, grzybków marynowanych, można dodać kilka ugotowanych i drobno pokrajanych pieczarek. Wszystko to opieprzyć, wymięszać ze sosem majonezowym lub „Ravigotte" (patrz sosy), a ułożywszy na kryształowej salaterce w formie piramidy, ubrać po wierzchu piklami wykrawanemi, a naokoło sałatą i zamrozić przed wydaniem. Jest to wyborna sałata do pieczystego na wykwintne przyjęcia.

39. **Sałata majonezowa w auszpiku.** Jeszcze eleganciej wygląda powyższa sałata podana w auszpiku. Przygotować sztam z nóżek cielęcych (patrz auszpiki) wylać go do niskiej a szerokiej formy z zębami w kształcie rantu i zastudziwszy w lodzie, wyrzucić na salaterkę, a w środku ułożyć sałatę i ubrać jak poprzednią, lub wziąć formę w kształcie piramidy wlać na spód auszpiku, na palec grubości, wyłożyć boki formy w desenie z szyjek rakowych, talarków trufli, wykrojonych pikli i t. p., nakłaść zaprawioną sałatę w środek w ten sposób, aby naokoło była próżnia przynajmniej na $1\frac{1}{2}$—2 centymetrów, zalać tę próżnię auszpikiem i zastudzić. Wyjmując zanurzyć formę na sekundę w ciepłej wodzie, wyrzucić sałatę na salaterkę i podać do pieczystego.

40. **Sałata włoska wykwintna na przekąskę.** Ugotować oddzielnie różnego rodzaju jarzynki jak do sałaty francuskiej majonezowej. Oprócz tego dodać jeden kalafior ugotowany, podzielony na drobne cząstki, dwa trufle, pokrajane w cienkie plasterki, trochę homara z puszki lub kilkanaście szyjek i nóżek rakowych, kilka sardynek obranych i pokrajanych w kostkę, kawałek gotowanej ryby i drobiu lub cielęciny — wszystko to ułożyć fantazyjnie w kryształowej salaterce, zalać sosem „Remoulade" lub „Ravigotte" i przybrać kaparami, oliwkami i truflami.

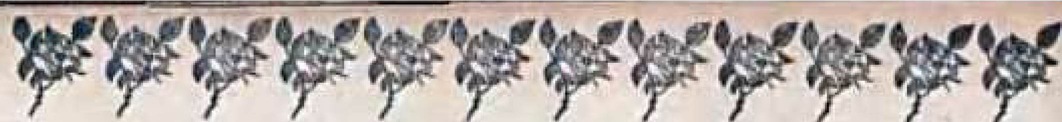
41. **Sałata wykwintna z pomidorów.** Wybrać równej wielkości kilkanaście małych pomidorów, sparzyć wrzącą wodą, ściąć u góry czapeczki, wydrążyć z pestek i skropić wewnątrz cytryną. Środki nadziać sałatą majonezową (patrz wyżej) a na wierzch dać po łyżeczce kawioru i ułożyć na rancie z auszpiku, który przygotować, nalawszy sztamu z nóżek cielęcych (patrz auszpiki) do niskiej formy w środku wydrążonej.

42. **Sałata z raków.** Obrać szyjki i nóżki z ugotowanych raków, ułożyć je na salaterce, naokoło ubrać „macédoine" z jarzyn i zieloną sałatą, posypać siekanym koperkiem i polać sosem tatarskim.

43. **Sałata z homara.** (Patrz rozdział: ryby).

44. **Sałata z ryb.** („Vinaigrette") (patrz paszteciki).

45. **Sałata z drobiu lub z mięsa.** Pozostałe resztki drobiu lub pieczystego i zwierzyny obrać, czyste mięso pokrajać w kostkę dodawszy kawałek szynki lub ozora marynowanego, trochę korniszonów, grzybków marynowanych, siekanego kopru, pietruszki i estragonu, jarzyn ugotowanych i pokrajanych w kostkę i polać to wszystko wymięszawszy razem, sosem tatarskim lub musztardowym.



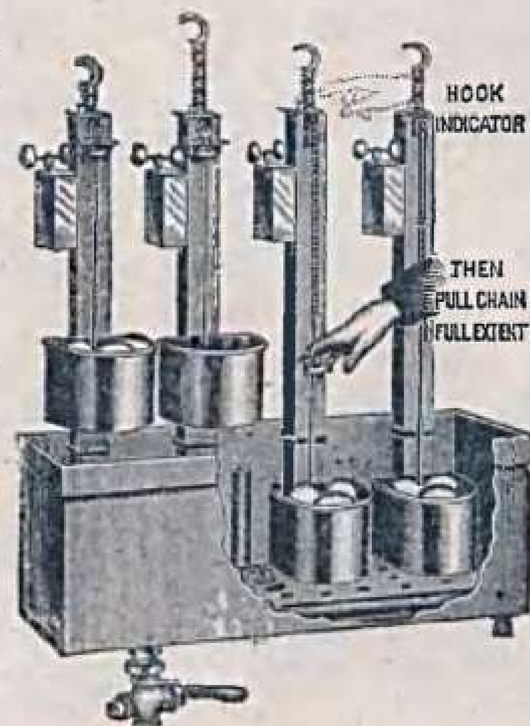
ROZDZIAŁ XIX.

Jaja i omlety.

Jaja dzięki swej zawartości pożywnej zajmują jedno z pierwszych miejsc wśród artykułów żywności. W kuchni jarskiej zastępuje mięso; chorym i dzieciom bywają zalecane jako bardzo posilne a lekko strawne. Można je przyrządzać w najrozmaitszej formie, a żaden bodaj ze środków żywności nie znajduje w kuchni naszej tak częstego zastosowania jak właśnie jaja. Po za istotną ich wartością jako środka odżywczego, użyte do podprawy zup, sosów, podnoszą wielce ich smak, tak samo jak nie są do zastąpienia przy sporządzaniu legumin, ciast, lodów, kremów etc. Głównym warunkiem dobroci jaj jest świeżość. Jaja gotowane na miękko im są świeższe, tem smaczniejsze; w zimie na targach sprzedają je po większej części sztucznie przechowywane, najlepiej jest zapewnić sobie ze znajomego źródła z pierwszej ręki jaja zupełnie świeże; przechowywane sztucznie można tylko używać do przypraw, ciast, legumin etc. Jadalne są jaja od wszelkiego domowego ptactwa. Jaja kurze są najwięcej używane i najsmaczniejsze, pantarcze równie smaczne, ale rzadsze, kacze i gęsie są cięższe i mniej strawne, dlatego nie powinno się ich używać do ciasta, które ma rosnąć. Natomiast można z nich sporządzać różne potrawy z jaj lub też używać do podprawy zup i sosów. Najwięcej poszukiwane przez smakoszów są jaja czajek, mew i bażantów, które pojawiają się w handlach na wiosnę.

1. **Jaja na miękko.** Obmyć w wodzie świeże jaja, lub jeśli bardzo brudne i zawalane zwilżyć je wodą i wytrzeć solą, a po opłukaniu włożyć do gotującej się wody na 2—3 minut, zależnie od tego, czy białka mają być na wpół surowe czy też zupełnie ścięte. Kto nie umie umiarkować czasu, powinien sobie kupić w sklepach z naczyniami tak zwaną klepsydrę do jaj.

Jestto zegar z piasku obliczony na 3 minuty. W większych gospodarstwach używają teraz bardzo praktycznego, a niedawno wynalezionego aparatu do gotowania jaj, którego wzór podaję. Aparat ten jest bardzo wygodny, gdyż wedle potrzeby można go używać zarówno przy gazie, centralnem ogrzewaniu jako też i przy zwykłej kuchennej herdzie. Wstawione weń jaja na dowolną ilość minut wyrzuca aparat automatycznie po ugotowaniu. Szczegółowy opis otrzymuje każdy przy zakupnie aparatu. Jajka po ugotowaniu należy ułożyć w serwecie, aby nie stygły i podać do nich kieliszki porcelanowe lub platerowane, a na stole ustawić sól, pieprz i masło.



2. **Jaja na miękko w szklance po wiedeńsku.** W kawiarniach wiedeńskich podają bardzo apetycznie obrane z łupy jaja na miękko w szklance kryształowej na nóżce, lub też w szerokim kieliszku platerowanym, do którego wstawia się szklanną wkładkę. Ugotowane jaja jak poprzednie, obtłuc z jednej strony czubki, obrać je, a potem podważywszy trzonkiem od łyżeczki zdjąć ostrożnie całą skorupę uważając, aby się jajo nie rozgniotło i wpuszczać w całości po dwa lub trzy do jednej szklanki.

3. **Jaja na pół twardo.** Do zup, sałaty lub sosów wiele osób woli jaja ugotowane na wpół twado niż całkiem twarde. Należy je włożyć do kipiącej wody i gotować przez 5 minut. Wyjąwszy zalać zimną wodą, a po paru minutach obrać z łupy i pokrajać na połówki lub w cząstki. Takie jaja są bardzo dobre z sosem holenderskim, lub szczawiowym.

4. **Jaja na twardo.** Nalać jaja zimną wodą i od chwili zawrzenia gotować je przez 10 minut. Potem włożyć do zimnej

wody, bo wtedy żółtka kruszeją i obrać z łupy na zimno lub póki jeszcze ciepłe.

5. **Jaja w koszulkach czyli perduty. (Oeufs pochés).** Na gotującą się wodę wpuszczać ostrożnie a szybko nadbite jaja; gdy się białko zetnie, wyjmować łyżką druszlakową kładąc je wprost na półmisek lub w rądelek z przygotowanym sosem i podawać zaraz, aby żółtka nie stwardniały. Należy je spuszczać tak zręcznie na wodę, by żółtko pozostało w środku, a białko naokoło żółtka się ścięło. Takie jaja podają się z najrozmaitszemi sosami wedle gustu. (Patrz sosy).

6. **Jaja „au beurre noir".** Przygotować masło zrumienione z octem (patrz sosy: masło „au beurre noir"). Pół łyżki masła rozpuścić na patelce bez rączki, wpuścić kilka jajek, a gdy się białka zetną, polać przygotowanem rumianem masłem, posypać solą i siekaną zieloną pietruszką i podać do stołu.

7. **Jaja sadzone.** Na okrągłą patelkę bez rączki wrzucić pół łyżki masła, a gdy się rozpuści wbić ostrożnie kilka jajek trzymając tak długo na ogniu, aż się białka zetną; potem posolić, opieprzyć i postawiwszy na talerzu, podać z patelką do stołu.

II-gi sposób. Jeśli jaja mają być użyte na garnitur do jarzyny lub ułożone na befsztykach należy je smażyć pojedynczo na patelni z zagłębieniami jak na dołki, wlewając w każde po łyżeczce roztopionego masła.

8. **Jaja sadzone na śmietanie.** Zasmażyć pół łyżki masła z ćwierć łyżką mąki na biało, rozprowadzić kwaśną śmietaną, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i trochę soli i wpuszczać ostrożnie po dwa całe jaja licząc na jedną osobę. Gdy się białka zetną obwinąć rądelek w białą serwetę i podać do stołu.

9. **Jaja sadzone na śmietanie z parmezanem.** Tak przyrządzone jaja jak poprzednie wydając posypać po wierzchu tartym parmezanem.

10. **Jaja „à la poulette".** Przyrządzić sos „poulette" biały cytrynowy (patrz sosy); usmażyć jajka w formie z zagłębieniami i ułożywszy na półmisku, polać przygotowaym sosem.

11. **Jajka sadzone na bulionie.** Rozpuścić w rosole kawałek bulionu i jeśli jest za mało zawiesisty podprawić pół łyżeczką mąki kartoflanej, którą rozetrzeć z kawałkiem świeżego masła. Usmażyć w formie od dołków kilka jaj uważając, aby się tylko białka ścięły, gdy gotowe wylać sos na półmisek, włożyć weń jajka i posypać po wierzchu zieloną siekaną pietruszką.

12. **Jajka sadzone po wenecku.** Przyrządzić tak samo jak poprzednie z tą różnicą, że wiele jajek — tyle ukroić kawałków pasztetu strasburskiego (patrz pasztety). Podając, kłaść w sos na spód po kawałku pasztetu, a na pasztecie na wierzchu usmażone jajko.

13. **Jajka sadzone z sosem maderowym lub truflowym.** Przygotować jeden z powyższych sosów (patrz sosy) wysadziwszy go, aby dość był zawiesisty. Usmażyć na miękko po dwa jajka na osobę i polać przygotowanym sosem na półmisku.

14. **Jajka sadzone na pomidorach.** Przygotować bardzo gęsty sos pomidorowy czysty (patrz sosy). Usmażyć na patelni z wgłębieniami po dwa jajka na osobę, uważając, aby się tylko białko ścięło i ułożyć je na sosie na okrągłym półmisku.

15. **Jaja sadzone z sardelami.** Kilka wymoczonych i obranych z ości sardeli pokrajać w paski. Jajka usmażyć jak poprzednie na patelni z wgłębieniami, a na półmisku posypać je pieprzem i obłożyć paskami z sardeli.

16. **Jaja z sosem beszamelowym.** Usmażyć licząc po dwa jajka na osobę, ułożyć na półmisku, zalać sosem beszamelowym, polać masłem ze zrumienioną bułeczką i wstawić do bardzo gorącego pieca na 5 minut,

17. **Jaja z sosiskami.** Usmażyć jaja sadzone jak powyżej, lub perduty, na półmisku ułożyć gwiazdkę z jaj przedzieloną połówkami kiełbasek obranemi ze skórki i oblać sosem maderowym lub pomidorowym (patrz sosy).

18. **Jaja na grzankach.** Pokrajać bardzo cieniutko grzaneczki z bułki z wgłębieniami w środku, obsmażyć je na maśle, obsypać parmezanem, wpuścić na każdą po jednem jajku, opieprzyć, posolić i wstawić do pieca na 5 minut uważając, aby się tylko białko ścięło. Zamiast parmezanem można grzanki posypać siekanym szczypiorkiem.

19. **Jaja z chrzanem.** Ugotować perdutę z jaj lub usmażyć w formie dołkowej, a wyłożywszy na półmisek ugarnirować naokoło tartym chrzanem i oblać bułeczką zrumienioną z masłem.

20. **Jaja z sosem szczawiowym.** Ugotować jaja na wpół twardo lub całkiem na twardo. Przygotować sos szczawiowy dość zawiesisty (patrz sosy) i obrawszy jaja z łup, przekroić na połówki i ułożyć na półmisku na sosie.

21. **Jaja na miękko z sosem musztardowym.** Przygotować sos musztardowy rozprowadziwszy łyżkę musztardy francuskiej z kilkoma łyżkami gęstego bulionu, pocukrować do smaku, posolić i polać nim jaja perduty, lub jaja ugotowane na miękko i obrane po wiedeńsku (patrz jaja na miękko po wiedeńsku).

22. **Jaja na twardo z zimnym sosem musztardowym.** Bardzo dobre są jaja na twardo podane na zimno lub na gorąco z sosem musztardowym (patrz zimne sosy).

23. **Jaja zwane eklerami.** Na gotującą się wodę, do której wcisnąć sok z całej cytryny, wpuszczać ostrożnie całe jajka. Gdy się dobrze zetną białka, wyjmować je ostrożnie układając na sicie, posolić a jak dobrze z wody ociekną, otarzać je w mące, smarować rozbitem jajkiem, posypać najpierw tartym parmezanem, a potem przesianą bułką i smażyć na rumiany kolor na rozpalonem maśle. Takie jaja podają się do różnych jarzyn lub jako garnirunek do mięs i ragout. Jeśli same mają stanowić potrawę, należy podać jakiś sos ostry wedle upodobania.

24. **Jaja faszerowane.** Ugotowane jaja na twardo włożyć do zimnej wody, a gdy przestygną przekroić ostrym nożem na połówki wzdłuż razem ze skorupą, uważając, aby się takowa nie popsuła. Wybrać jajka dokładnie łyżeczką, posiekać, opieprzyć, posolić, kto lubi dodać garść siekanego szczypiórku i zasmażyć z łyżką masła i dwoma lub trzema łyżkami kwaśnej śmietany. Potem ten farsz nałożyć napowrót w skorupki, posypać tartą bułką i zasmażyć lekko na maśle kładąc posypaną stronę na dół. Można ten farsz nałożyć również w muszelki, polać zrumienioną bułeczką z masłem i wstawiwszy na chwilę do pieca, podać do stołu. Na takie jaja można równie dobrze użyć jaja kacze lub gęsie.

25. **Jaja nadziewane.** 12 jajek ugotowanych na twardo włożyć do zimnej wody, a gdy wystygną, obrać ze skorupek, przekroić każde w połowie i wyjąć żółtko. Sześć namoczonych i obranych z ości sardeli, pół bułki namoczonej w mleku i dobrze odciśniętej i wybrane żółtka, wszystko razem przefasować przez sito, opieprzyć, posolić i zasmażyć z łyżką masła, łyżką śmietany, garścią zielonej siekanej pietruszki i jednem całem rozbitem jajem. Potem farszem tym nakładać połówki białek z czubem, tak, aby wraz z farszem miały kształt całego jaja, obsypać je trochę bułką, ułożyć na półmisku i zalawszy kwaśną śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki i przyprawy Maggiego zapiec w piecu przez 15 minut.

26. **Jaja nadziewane na zimno.** 10 jaj ugotowanych na twardo obrać ze skorupek, przekroić wzdłuż na połówki i wyjąwszy z nich żółtka zrobić następujący farsz: Na dwa jaja, jeden sardel namoczony i obrany z ości, kawałek gotowanej ryby, trochę kaparów i żółtka, posiekać wszystko drobno, dodać trochę soli, pieprzu, łyżkę kwaśnej śmietany i pół łyżki musztardy wymięszać razem, nałożyć z czubem w połówki białek i ułożywszy na półmisku ubrać naokoło galaretką z auszpiku (patrz auszpiki) i kaparami. W sosyerce podać sos musztardowy, tatarski, lub „Remoulade" (patrz sosy). Jest to bardzo elegancka przekąska z jaj do zimnego bufetu.

27. **Jaja nadziewane z sosem rakowym.** Ugotowane jaja na twardo obrać z łupy i odciąwszy czubek białka, tak aby jajo można postawić, wyjąć ostrożnie żółtka, posiekać wraz z odciętymi czubkami białek, dodawszy kilkanaście szyjek i nóżek rakowych, szczyptę siekanego kopru, zielonej pietruszki, trochę soli pół łyżki masła. Wymieszawszy tę masę, nadziać nią jajka, czyli wydrążone białka ustawić na półmisku jedno obok drugiego, polać sosem rakowym (patrz sosy), posypać siekanym koperkiem i tartą bułką i zapiec przez 5 minut w piecu.

28. **Jaja „au gratin".** Rozpuścić pół łyżki masła na okrągłej patelce bez rączki, wpuścić na nią ostrożnie cztery lub więcej jaj, posolić, posypać grubo tartym parmezanem, polać przyrumienioną bułeczką z masłem i wstawić do gorącego pieca na 6—8 minut. Gdy się białka zetną, a żółtka jeszcze miękkie, podać z patelką do stołu.

29. **Jaja „à la tripe".** Udusić w maśle cztery poszatkowane cebule, zasmażyć z pół łyżką mąki, rozprowadzić bulionem i polać tym sosem obrane z łupy i przekrojone na pół jajka na twardo, albo jajka perduty miękkie. W post zamiast bulionem można sos rozprowadzić smakiem grzybowym, są też bardzo smaczne.

30. **Jaja „à la paysanne".** Przygotować drobne grzaneczki w kostkę jak do zupy, skrajać również w kostkę kawałek szynki lub gotowanej wędzonki i stopić kawałek słoniny. Tłuszcz czysty zlać na patelkę bez rączki, wbić kilka surowych jaj w całości, na wierzchu posypać solą, grzankami, wędzonką, skwarkami i garścią zielonej pietruszki i wstawić do gorącego pieca na parę minut, aż się białka dobrze zetną.

31. **Jaja „à la princesse".** Przygotować tyle kwadratowych grzaneczek z bułki, wiele jaj. Grzanki te powinny być dość grube i w środku mieć zagłębienia, aby w nich jaja mogły się utrzymać postawione na sztorc. Ugotować jajka na miękko, obrać w całości z łupy (patrz jajka na miękko po wiedeńsku) i włożyć je napowrót do ciepłej wody, aby nie wystygły. Gdy wszystkie obrane, ustawić każde w grzance na półmisku, posypać zieloną siekaną pietruszką i polać sosem truflowym lub białym pieczarkowym (patrz sosy). Tak przyrządzone jaja można podać do najwykwintniejszego śniadania.

32. **Jajka „à la Jules Ferry".** Foremki czyli tygielki na jajka wsmarować masłem, wysypać siekaną truflą i szynką, napełnić knelem z kur i na parze wygrzać. Ugotować jaja na miękko i obrać je ostrożnie z łupki, knel z foremek wyrzucić, ułożyć na półmisku, do każdego wstawić jajo sztorcem zrobiwszy małe zagłębienie i polać sosem bearnaise. (Patrz sosy).

33. **Jajka „à la pekin".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Tębaliki czyli okrągłe foremki wysmarować masłem i wysypać siekaną truflą. Zrobić knel z kur, wmięszać do niego kieliszek koniaku, napełnić foremki i wygrzać na parze. Ugotować jaja na miękko, obrać je ostrożnie z łupki i wstawić każde w wyrzucone tębaliki z knelu, w których porobić zagłębienie. Przedtem przygotować sos holenderski (patrz sosy) z koniakiem na herbacie i na półmisku polać nim jaja.

34. **Jajka „à la Francillon".** Foremki czyli tębaliki na jajka wysmarować masłem, wysypać siekanemi pistacyami, napełnić knelem z kur lub z cielęciny i wstawić w naczynie z gorącą wodą, potem wykładać knel na półmisek, porobić w niem dołeczki, w które powstawiać stojąco jajka ugotowane na miękko i obrane z łupy. Po wierzchu polać białym sosem ze smakiem estragonowym i z usiekanym estragonem.

35. **Jaja „à la Villeroi".** Ugotować potrzebną ilość jaj na twardo, a włożywszy do zimnej wody, obrać następnie z łupy i przekroić na połówki. Na cztery jajka wziąć jedną parę kiełbasek, obrać je ze skórki, posiekać drobno wraz z kilkoma pieczarkami i szczyptą zielonej pietruszki, wyjąć żółtka z białek, posolić je, nałożyć tym farszem i trzymać w cieple na parze, aż do wydania. Osobno udusić na maśle z cebulką uszatkowane grzyby, borowniki lub pieczarki, a wydając ułożyć je na spodzie półmiska, na wierzch dać połówki faszerowanych jaj i przefasować na nie przez rzadkie sito pozostałe żółtka.

36. **Jaja „à la Finot".** Ugotowane jaja na twardo obrać z łupy, przekroić na połówki, nałożyć na każdą łyżeczkę uduszonych w maśle szatkowanych pieczarek i oblawszy na półmisku sosem beszamelowym (patrz sosy) posypać parmezanem, polać zrumienioną bułeczką z masłem i zapiec w gorącym piecu przez 10 minut.

37. **Jaja „à la Loubet".** Usmażyć 10 jaj na patelni z wgłębieniami, uważając aby się z pod spodu nie zrumieniły, a żółtka pozostały na wpół ścięte. Posolić je i pozostawić niech wystygną. Przygotować tyle okrągłych cienkich grzaneczek z bułki wiele jaj, potem jaja powycinać ausztychem, aby miały równe brzegi, na grzaneczki położyć po cienkim plasterku sera „chester", a na serze jajko; następnie polać każde gęstym bulionem tak przyrządzonym, jak do „chaud froid" z kwiczołów (patrz rozdział zimne pasztety), gdy bulion się zetnie ułożyć jajka z grzankami wieńcem na okrągłym półmisku, w środek dać „macédoine" z jarzyn zaprawioną octem i oliwą, ubrać różnokolorową galaretką (patrz auszpiki do ubierania), a w sosyerce podać osobno sos tatarski lub majonezowy.

38. **Jaja „à la Jardiniere".** Ugotować jajka na twardo, obrać ze skorupek i obciąć czubki białek tak, aby jaja można było postawić na sztorc. Ugotować „macédoine" z jarzyn,

a gdy wystygnie zaprawić ją sosem majonezowym, ułożyć na środku półmiska i obstawić naokoło jajkami umoczonemi w sosie majonezowym i ubranemi kaparami.



39. **Jajka „à la Jockey-club".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Udusić parę wątróbek i kaczkę, poddawszy pod spód słoninki i jarzynek. Gdy miękkie obrać wszystko mięso z kości, usiekać drobniutko, zaprawić smakiem z pod kaczki, dodać kieliszek koniaku i cayenny. Masę tę rozsmarować na spodzie salaterki lub rondelka, gdy zastygnie wyrzucić, naokoło porobić zagłębienia, w które poustawiać stojąco gotowane przez 5 minut jajka obrane z łupki. Po wierzchu ubrać je paskami trufli i szynki. Ze smaku z pod kaczki dodawszy madery, cayenny, parę listków żelatyny, zrobić auszpik i zalać niem jajka. Gdy zastygnie, podać je na zimno ubrane zielenią.

40. **Jaja w majonezie.** Ugotować jajka na twardo, można użyć jaja kacze, bo są większe i dadzą się łatwiej przybrać. Obrawszy ze skorupek, przekroić je na połówki, posolić i opieprzyć, a zmaczawszy każdą połówkę w sosie majonezowym układać w zgrabną figurę na półmisku, przybrać kaparami, pokrajanemi w paski, piklami i grzybkami, a naokoło obłożyć zieloną sałatą.

41. **Jajka „à la vinaigrette".** Ugotować jajka na wpół twardo, lub perduty z jajek i zastudzić w zimnej wodzie. Twarde, obrane ze skorupek podać na talerzu lub półmisku ubrane zieloną sałatą, a w sosyerce sos utarty z łyżeczki musztardy, dwóch łyżek octu i oliwy, trochę soli, pieprzu, siekanego szczy-

piórku, koperku, estragonu i jeśli kto chce, można dodać garść kaparów.

42. **Jaja na zimno z sardelami.** Obrane ze skorupek jajka na twardo przekroić na pół, na każdą połówkę położyć jednego sardela wymoczonego w wodzie i obranego z ości, zwiniętego w trąbkę, naokoło ugarnirować kaparami, polać na półmisku sosem „Remoulade" lub „Ravigotte" i obłożyć zieloną sałatą.

43. **Jaja po włosku.** Ugotować pół funta najcieńszego makaronu włoskiego i po dwa jaja w koszulkach na osobę, lub usmażyć je na maśle uważając, aby się tylko białko ścięło. Na spód półmiska ułożyć makaron, na wierzchu położyć jajka, oblać sosem pomidorowym czystym (patrz sosy) posypać tartym parmezanem, polać masłem i wstawić do gorącego pieca na 6—8 minut.

44. **Jajka po włosku.** (Drugi sposób). Wysmarować 10 tębaliczków masłem i do połowy ponakładać pomidorami bez ziarnek pokrajanemi w kostki. Rozbić parę jaj miotełką, posolić, dodać troszkę śmietanki i białego pieprzu, ponapełniać tębaliczki, wstawić na parze i wolniutko w piecyku wygotować, poczem wyjmować z tębaliczków, ustawiać szerszą stroną do góry na półmisku w około, w środek nałożyć makaronu włoskiego z masłem i parmezanem i polać bulionem, a jeśli post, to smakiem grzybowym.

45. **Jajka po egipsku.** Ugotować ryż na sypko i dodać szampionów i trufli siekanych. Na spód rondelka nałożyć ryżu i poukładać jaja w koszulkach (pochés). Do białego sosu dodać musztardy, surowe żółtko, cayenny i białej śmietanki. Sosem tym polać jaja, posypać parmezanem i zapiec w piecu.

46. **Jajka po francusku.** Przygotować bardzo gęsty sos pomidorowy czysty, kawałek szynki pokrajać w drobną kostkę i kilka trufli gotowanych posiekać dość grubo. Wysmarować masłem ogniotrwały półmisek, włożyć do niego sos, wpuścić po dwa jajka na osobę, posolić, posypać szynką i truflami, po wierzchu jeszcze tartym parmezanem i wstawić do gorącego pieca na 6 minut, uważając, aby żółtka się nie ścięły. Wydając, obłożyć naokoło półmisek smażonemi grzaneczkami z bułki wykrojonemi w kształcie grzebieni kogucich. Jestto bardzo smaczne i eleganckie podanie jaj na drugie śniadanie.

47. **Jaja po bretońsku.** Pięć lub sześć cebul poszatkować, udusić na maśle i przefasować je przez sito. Dodać łyżkę mąki, zasmażyć razem, a potem rozprowadzić kilku łyżkami bulionu lub smakiem z jarzyn i surową śmietanką. Ugotowane jaja na twardo obrać ze skorupek, przekroić na połówki, a zaciągnąwszy sos dwoma żółtkami i pół łyżeczką przyprawy Maggiego, oblać niem jaja na półmisku.

48. **Jaja „à la Carina".** (Przepis od kucharza nadwornego w Wiedniu). Ogniotrwały półmisek wysmarować masłem, posypać grubo tartym parmezanem, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki i pół łyżeczką przyprawy Maggiego i wstawić na ruszcie do gorącego pieca. Gdy się zagotuje, przed samem wydaniem na 5 minut wbić ostrożnie licząc po dwa jajka na osobę, posolić, opieprzyć, posypać znów tartym parmezanem i położywszy na wierzchu kilka kawałeczków masła, zapiec tyle tylko, aby się białka dobrze ścięły.



49. **Jajka w tygielkach.** Na tygielkach można podawać jajka z różnemi sosami n. p. musztardowym, pomidorowym, chrzanowym, szczawiowym, bearnaise i t. p. lub z purée z jarzyn, z kalarepki, z selerów, ze szpinaku, pieczarek, groszku i z purée z różnych mięs. Najładniej jajka podawać nie polewane, lecz wszelkie sosy dawać do tygielka, a na wierzch kłaść jajko. Można je ubierać trufelkami, ozorkiem, zielenią, łososiem wędzonym i t. d.

Jajka gotować w skorupkach 3 minuty, a potem ostrożnie obierać i wygrzewać nad parą, lub gotować wybite w wodzie (pochés) i kłaść na wierzch do tygielków.

50. **Tębaliki z jaj z sardelami.** Tębaliki wysmarowane masłem wyłożyć od góry do dołu paskami sardeli wymoczonych w wodzie i nakropionych oliwą. Do każdego tębaliczka wybić całe jajo jeśli nie pełny, to dolać białka, poukładać je w płaskim rondlu, podlać wodą i wstawić do pieca. Upieczone tak, żeby białko tylko było ścięte, a żółtko wolne, poustawiać na półmisku, polać każde bulionem, a na wierzchu pokłaść plasterek pomidora lub łososia wędzonego. W dni postne polać pomidorowym smakiem.

51. **Krusztadki z jaj na zimno.** Z ciasta kruchego na paszteciki (patrz pasztety) wypiec tarteletki. Ugotowane jaja na twardo przekroić na połowy, żółtka przetrzeć przez sito, dodać trochę Worchester sosu, cayenny, kawioru i jarzynek gotowanych i pokrajanych w drobne kosteczki. Tą masą nałożyć do połowy tarteletki, do białek w miejsce żółtek nałożyć kawioru, powstawiać je do tarteletek, zalać zimnym auszpikiem i posypać siekanym estragonem. Takie jajka podawać można na entre-met lub do zimnych bufetów.

52. **Jaja czajcze, bażantów i mewy.** Jaja tych ptaków są bardzo smaczne i poszukiwane przez smakoszów. Można je dostać na wiosnę tylko w większych handlach lub na zamówienie. Przyrządza się je w taki sam sposób jak jaja kurze, ale najsmaczniejsze są ugotowane na twardo, podane na zimno lub na gorąco z masłem szczypiorkowem, cytrynowem lub sardelowem (patrz sosy), lub też z sosem majonezowym, albo „vinaigrette". Podawać należy je nieobierane w skorupkach, które są bardzo ładne i oryginalnie znaczone. Z surowemi trzeba się ostrożnie obchodzić, bo mają bardzo delikatną skorupę. Ponieważ jaja te najczęściej wybierają z gniazd, należy się wpierw przekonać, czy są dobre do jedzenia i nie zalągnięte. Włożone do zimnej wody świeże opadną na spód, a zalągnięte wypłyną na wierzch.

53. **Jajka czajcze z rakami.** 5 minut gotowane jajka czajcze wybrać do zimnej wody i obrać ze skorupek. 12 ugotowanych raków, obrać szyjki i nóżki, a ze skorup zrobić masło rakowe, i na niem przyrządzić sos zawiesisty (patrz sosy). Z pół funta ugotowanego ryżu zrobić na półmisku rant i zaraz powytłaczać w nim dołeczki na jajka, które wygrzawszy w gorącej wodzie poustawiać stojąco. W środek rantu wlać gorący sos.

a szyjki i nóżki z raków poumieszczać na ryżu pomiędzy jajkami.

Jajka te można podawać także w tygielkach, a to w ten sposób: raki pokrajane zmięszać z ryżem i nałożyć do połowy tygielków, na to sos, a na wierzch położyć po jednem jajku i posypać siekanym koprem.

54. **Jajecznica.** Jaja na jajecznicę należy dobrze rozbić łyżką lub trzepaczką, a posoliwszy wlać na rozpuszczone masło i na wolnym ogniu smażyć mieszając ciągle, aby od spodu nie przywierały i równomiernie gęstniały. Na jajecznicę liczy się proporcya 3 jajka na osobę. Można ją podać w naczyniu, w którem się smażyła, obwinąwszy rondelek w białą serwetę lub nałożywszy na rant formę z białego papieru, albo wyłożyć na talerz.

55. **Jajecznica z mlekiem.** Jajecznica jest o wiele pulchniejsza i delikatniejsza jeśli do rozbitych jaj doda się dwie lub trzy łyżki mleka albo śmietanki.

56. **Jajecznica ze szczypiorkiem.** Kto lubi ostrzejszą jajecznicę należy dodać do jaj garść drobno usiekanego szczypiorku i trochę białego pieprzu.

57. **Jajecznica z szynką, kiełbasą lub słoniną.** Do rozbitych jaj na jajecznicę dodać kawałek siekanej lub w drobną kostkę pokrajanej szynki, kiełbasy lub paprykowanej słoniny i usmażyć na wolnym ogniu rzadszą lub gęściejszą, zależnie od gustu.

58. **Jajecznica z sardelami, ze śledziem lub z łososiem.** Kto lubi ostrzejszą jajecznicę, w post do rozbitych jaj można dodać wymoczonego na dwa dni wprzód śledzia, lub parę sardeli obranych z ości i drobno usiekanych, albo kawałek łososia wędzonego skrajanego w drobną kostkę.

59. **Jajecznica z cebulką.** Uszatkowaną drobno cebulkę zasmażyć na maśle na jasno-żółty kolor, a potem wlać rozbite jaja i smażyć na małym ogniu ciągle mięszając, aby równo zgęstniała.

60. **Jajecznica z pieczarkami lub grzybami.** Udusić na maśle trochę grubo poszatkowanych pieczarek lub grzybów

z cebulką, a potem wymieszać z rozbitemi jajami i smażyć jak zwykle.

61. **Jajecznica z truflami.** Ugotować kilka trufli w winie maderze, pokrajać je w cieniutką kostkę lub paski i wymieszać z jajecznicą, która już jest na dosmażeniu. Potem nałożyć w muszelki, polać gęstym bulionem i podać jako entre-mets.

62. **Jajecznica ze szparagami.** Ugotować w słonej wodzie dodawszy dwa kawałki cukru, kilkanaście szparagów, które skrajać drobno tylko do połowy od góry. Usmażyć jajecznicę jak zwykle z dobrze rozbitych jaj, mieszając ciągle na wolnym ogniu, aby równo zgęstniała, a w ostatniej chwili wlać dwie łyżki surowej śmietanki, wrzucić ugotowane końce szparagów i kawałek deserowego masła, wymieszać dobrze i wydać na półmisek, obłożywszy ją naokoło grzaneczkami usmażonemi z bułki.

63. **Jajecznica po lyońsku.** Pokrajać w drobną kostkę dwie kromki chleba, odrzuciwszy skórkę i ususzyć na maśle grzaneczki. Kawałek sera „Ementhalera" pokrajać też w kostkę. Rozbić 10 jaj, posolić, dodać trochę pieprzu, gałki muszkatułowej, łyżkę tartego parmezanu, a rozpuściwszy łyżkę masła, wlać jaja, wrzucić pokrajany ser i mieszając ciągle, smażyć na wolnym ogniu. Pod koniec wlać dwie łyżki surowej śmietanki, dodać ususzone grzanki i wymieszawszy, podać z ryneczką do stołu.

64. **Jajecznica po węgiersku.** Kawałek słoniny paprykowanej posiekać drobno, a gdy się tłuszcz na wolnym ogniu wytopi, wlać rozbite jaja, posypać jeszcze trochę przesianą papryką i mieszając, usmażyć jak zwykle jajecznicę.

65. **Omlet naturalny po francusku.** Omlet aby się udał, należy robić z małej ilości jaj, najwyżej 5—6-ciu. Jeśli potrzeba go przyrządzić na większą ilość osób, lepiej jest podać kilka mniejszych. Trzeba go robić i podawać szybko, gdyż przez dłuższe trzymanie twardnieje. Dobrze jest mieć do omletów specyalną płaską, niską a szeroką białą, żelazną patelnię. Jaja na omlet posoliwszy rozbijać przez parę minut miotełką, wlać na rozpalone masło na patelnię (masła powinno być niewiele, tyle tylko, aby cała patelnia była niem oblana) nie mieszać

wcale, bo przywrze do patelni, lecz gdy się trochę od spodu przysmaży, odchylać nożem lub łopatką dokoła brzegi omletu, zlewając pod spód rzadkie jaja i smażyć na silnym ogniu, aby się omlet z pod spodu szybko przyrumienił, a na wierzchu pozostał pulchny i miękki. Kto chce mieć omlet pulchniejszy, można dolać do rozbitych jaj jedną lub dwie łyżki śmietanki albo mleka. Zdjąwszy omlet z ognia zawinąć szybko nożem lub łopatką jedną i drugą stronę na wierzch i podważywszy naokoło, próbując czy nie przywarł do spodu, przyłożyć półmisek lub talerz i wyrzucić go odwróciwszy patelnię do góry dnem. Jeśli omlet ma być czemś nadziany, ułożyć przygotowany dodatek w środku, a potem dopiero zawinąć brzegi. Takie omlety przyrządzają w całej Francyi.

66. **Omlet „aux fines-herbes"**. Usiekać drobno kilka piórek zielonej pietruszki, koperku, a kto lubi szczypiórku, wymieszać z rozbitemi jajami, a potem usmażyć jak poprzedni.



67. **Omlet z szynką.** Omlet ten można przyrządzać w dwojaki sposób. Albo usiekać drobno kilka plasterków szynki lub ładnych okrawków z szynki i wymieszawszy z ubitemi jajami usmażyć omlet jak poprzedni, albo szynkę pokrajać w drobniutkie paski lub kostkę i rozgrzawszy ją, zawinąć do środka do usmażonego już naturalnego omletu.

68. **Omlet z kiełbaskami.** Obrać ze skórki rozgrzane kiełbaski parowe, pokrajać je w cienkie ukośne talarki i zawinąć w usmażony omlet naturalny.

69. **Omlet z parmezanem.** Usmażyć omlet naturalny (patrz wyżej) i zawinąwszy, posypać suto tartym parmezanem.

70. **Omlet z grzybkami, pieczarkami lub rydzami.** Poszatkować drobno pieczarki, grzybki lub rydze, udusić z cebulką na maśle, a usmażywszy omlet naturalny (patrz wyżej) nałożyć w środek, zawinąć i podać.

71. **Omlet z pomidorami.** Jeden duży lub dwa małe pomidory sparzyć wrzącą wodą, obciągnąć ze skórki, pokrajać w talarki, wybrać wszystkie pestki i udusić na maśle. Usmażyć naturalny omlet z 3—5 jaj, nałożyć pomidory w środek, zawinąć brzegi i wydać. Jeśli nie ma świeżych pomidorów, można użyć marmelady pomidorowej, lecz trzeba ją wysmażyć na maśle, aby zgęstniała.

72. **Omlet ze szpinakiem.** W usmażony omlet naturalny (patrz wyżej) nałożyć szpinaku, przyrządzonego jak na jarzynę, zawinąć brzegi, polać masłem i wydać.

73. **Omlet z cynaderkami.** Na omlet z 4—5 jaj, obrać z błony całą cynaderkę cielęcą, pokrajać w cieniutkie talarki, usmażyć z cebulką na maśle, skrapiając rosołem, nałożyć w usmażony omlet naturalny, zawinąć brzegi i polać kilku łyżkami tęgiego bulionu.

74. **Omlet z truflami.** Dwa lub trzy trufle ugotować w krótkim smaku na winie, dodawszy pół łyżki masła. Cztery lub pięć jaj rozbić ze solą, wymieszać z truflami i ze smakiem z trufli, a wylawszy na patelnię z rozpalonem masłem, usmażyć jak zwykle (patrz omlet naturalny).

75. **Omlet z rakami.** Obrać kilkanaście szyjek i nóżek z ugotowanych raków, zasmażyć je z pół łyżką masła rakowego, (patrz zupa rakowa) nałożyć w naturalny omlet przyrządzony jak wyżej, zawinąć brzegi, obsypać na półmisku siekanym koperkiem i polać rozpuszczonem masłem rakowem.

76. **Omlet z rybą świeżą lub wędzoną.** Kawałek świeżej ryby obrać z ości, posiekać drobno, posolić, opieprzyć i udusić na maśle z cebulką. Farszu tego nałożyć w środek omletu naturalnego, zawinąć i podać polany masłem; lub też usiekać drobno obraną z ości wędzoną sielawę albo skumbryę, albo pokrajać w cieniutkie paski kawałek łososia wędzonego i zawinąć w usmażony omlet.

77. **Omlet z sardelami.** Trzy lub cztery wymoczone i obrane z ości sardele, pokrajać w cieniutkie paski i ułożyć ukośnie lub w kratkę na wierzchu usmażonego omletu (patrz omlet naturalny).

78. **Omlet z kawiorem.** Usmażyć omlet naturalny, a zawinąwszy brzegi do środka, po wierzchu ubrać w ukośne paski lub w kratkę kawiorem astrachańskim. Omlet z kawiorem jest bardzo smaczny.

79. **Omlet ze szczawiem.** Garść szczawiu obrać czysto, spażyć, usiekać i przefasować przez sito. Pół łyżki masła zasmażyć ze szczawiem, posolić, wsypać cukru do smaku, oprószyć mąką i rozprowadzić dwoma łyżkami surowej śmietanki. Nałożyć potem w usmażony omlet naturalny (patrz wyżej), zawinąć brzegi, polać masłem i wydać.

80. **Omlet „à la Jardinière".** Na wiosnę, gdy jest dużo młodych jarzyn, uszatkować jedną marchew, pietruszkę, kalarepkę, kilka fasolek szparagowych, łyżkę groszku zielonego i ze cztery szparagi, które skrajać tylko do połowy. Wszystko to ugotować w krótkim smaku w rosole, a gdy się wysadzi dodać masła i dusić aż będą miękkie. Potem nałożyć w przygotowany omlet naturalny (patrz wyżej), zawinąć, polać masłem i podać.

81. **Omlet „à la Célestine".** Rozbić 12 jaj licząc po 2 na osobę z solą i pieprzem, potem smażyć na małej patelce, na rozpalonem maśle małe, cienkie omleciki, zesuwać na talerze i zawijać różne w nie farsze lub jarzynki, jak: zielony groszek, szparagi, duszone pieczarki, szpinak, rybę, raki etc. Gdy wszystkie gotowe, ułożyć je na półmisku, obsypać zieloną siekaną pietruszką i koperkiem, a polawszy rozpuszczonem masłem, wstawić nie dłużej jak na 2 minuty na ruszcie do pieca, aby się tylko rozgrzały. Taki omlet jest praktyczny na większą ilość osób, łatwo się daje przyrządzić i można jednocześnie podać go z najrozmaitszemi nadzieniami.

82. **Omlet z szalotkami.** Kilkanaście drobnych szalotek sparzyć, a potem lekko obrumienić w maśle. W końcu wlać kilka łyżek bulionu i wina i dusić aż będą miękkie. Przygotować omlet naturalny (patrz wyżej) włożyć do środka szalotki, zawinąć brzegi do środka i polać sosem z pod szalotek.

83. **Omlet po myśliwsku.** Przygotować ragout czyli potrawkę z dziczyzny z sosem maderowym lub na winie, (patrz potrawka z zająca lub sarny). Usmażyć omlet naturalny (patrz

wyżej), pokrajać go w paski lub kwadraciki i obłożyć niemi potrawkę.

84. **Omlet po serbsku.** Dwa lub trzy kartofle ugotować, przetrzeć przez sito, dodać soli, pieprzu i trochę gałki muszkatułowej, rozrobić je z dwoma łyżkami kwaśnej śmietany, z łyżką tartego parmezanu i czterema jajami. Podzielić tę masę na dwa razy i usmażyć na rozpalonem maśle omlety. Można nałożyć do środka uduszone cynaderki, grzybki lub szalotki, zawinąć brzegi i podać polane masłem.

85. **Omlet po prowensalsku.** Dwie garście szpinaku obrać z korzonków, wypłukać i ugotować w słonej wodzie. Potem go usiekać, dodać piórko utartego czosnku, przefasować przez sito i usmażyć z dwoma łyżkami świeżej prowanckiej oliwy. Gdy przestygnie, ubić trzepaczką przez dwie minuty pięć lub sześć jaj, wymieszać ze szpinakiem, posolić do smaku, opieprzyć, dodać dwie łyżki surowej śmietanki lub mleka i podzieliwszy na dwie części, wylać na rozpaloną oliwę na patelnię, smażyć parę minut na silnym ogniu, a potem wstawić jeszcze na ruszcie na chwilę do gorącego pieca, aby i z wierzchu ładnie obciągnął. Jadłam taki omlet na południu Francyi, jest bardzo smaczny, szczególniej pokrajany w kwadraciki i podany do baraniny.

86. **Omlet francuski z konfiturami.** (Patrz w spisie legomin).

87. **Soufflet z jaj zapiekany.** 5 bułek bez skórek pokrajać w kostki, zalać ¼ litr. śmietanki i zaparzyć na blasze, dodać 15 żółtek gotowanych, posolić, popieprzyć i przetrzeć przez sito. Z masy tej na półmisku posmarowanym masłem zrobić kopiec gładki i wysoki. W około ubrać połówkami jaj gotowanych na twardo i pianą tęgą z 3 białek, do której szybko wmieszać 2 łyżki wrzącego gęstego sosu beschamelu. Skropić roztopionem masłem, leciutko posypać tartym parmezanem i zapiec w ostrym piecu.



ROZDZIAŁ XX.

Grzyby.

1. **Grzyby prawdziwe borowniki duszone z masłem.** Opłukać czysto w wodzie prawdziwe grzyby zwane borownikami, odkroić korzonki od czapeczek, uważając przytem, by robaczywe części odrzucać, poszatkować je jak najcieniej, a włożywszy do rondla posolić, opieprzyć, dodać pół drobno usiekanej cebuli i dusić pod przykryciem mieszając często, aby nie przywarły do rondla. Gdy sok, który z siebie puszczą, zupełnie się wysadzi, dodać sporą łyżkę masła i dusić dalej na wolnym ogniu aby się nie przypaliły. Grzyby im więcej wygęstowane, tem są smaczniejsze, powinny się dusić najmniej 2 godziny.

2. **Grzyby duszone ze śmietaną.** Udusić grzyby borowniki jak poprzednie, a na kwadrans przed wydaniem oprószyć lekko mąką i wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany.

3. **Grzyby smażone w całości.** Wybrać drobne młode grzybki same czapeczki, opłukać w wodzie, posolić, opieprzyć, usiekać pół cebuli i wrzucić na rozpalone masło. Z początku smażyć je pod przykryciem, aby w środku zmiękły, a gdy sos się wysadzi, lekko obrumienić i wydać.

4. **Grzyby smażone panierowane.** Udusić na maśle z cebulą młode czapeczki z świeżych grzybów borowników, lub ugotować na wodzie suszone. Gdy już miękkie, wyjąć je, obsączyć na sicie, posolić, maczać w jajku, panierować bułką i obrumienić ze wszystkich stron na rozpalonem maśle. Takiemi grzybami można obłożyć kapustę lub inną jarzynę w post.

5. **Grzyby „au gratin".** Obrać młode czapeczki z grzybów borowników lub z pieczarek, wypłukać, obciągnąć te ostatnie

Grzyby jadalne.

1. 2. 3.

4. 5. 6.

7. 8. 9.

1. Grzyby prawdziwe (Borowniki). 2. Maślaki. 3. Kozaki. 4 i 5. Smardze. 6. Podpieńki. 7. Rydze. 8. Pieczarki czyli szampiony. 9. Trufle.

z wierzchniej skórki i dusić w całości na maśle z usiekaną cebulą. Potem wyłożyć grzyby na ogniotrwały półmisek, polać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, w której rozbić ćwierć łyżki mąki, posypać grubo tartym parmezanem, po wierzchu przesianą bułeczką, a położywszy kilka kawałeczków świeżego masła, wstawić do bardzo gorącego pieca na ruszcie, aby się z wierzchu przyrumieniły. Gdy niema świeżych grzybów, można użyć suszonych. Trzeba je w takim razie namoczyć w mleku na noc, potem wygotować, a gdy całkiem miękkie zasmażyć z cebulką i polać sosem jak świeże.

6. **Grzyby szatkowane suszone, jak świeże.** W lecie gdy dużo świeżych grzybów, można zrobić łatwo zapas na zimę. Uszatkować drobno czapeczki młodych grzybów nie płucząc ich w wodzie, rozsypać je na desce lub wieczku od pudła i ususzyć na słońcu. Potem złożyć do torby i trzymać w suchem miejscu. Przed użyciem wypłukać, namoczyć w wilią dnia wiele potrzeba w mleku, a nazajutrz odcedziwszy je, posolić, opieprzyć, dodać pół usiekanej cebuli, łyżkę masła i dusić przez godzinę pod przykryciem. Na kwadrans przed wydaniem oprószyć lekko mąką i wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany. Takie grzybki w zimie są bardzo smaczne do mięsa, zupełnie jak świeże.

7. **Paszteciki z grzybów.** (Patrz przepisy pasztecików).

8. **Grzyby lub pieczarki z jajecznicą.** (Patrz w przepisach jajecznic).

9. **Grzyby z jajami.** Udusić grzybki ze śmietaną, (patrz wyżej), a na półmisku obłożyć jajami usmażonemi na maśle.

10. **Budyń z grzybów.** Uszatkować drobno głęboki talerz grzybów, posolić, opieprzyć, udusić je z cebulką na maśle, dodawszy wkońcu dwie łyżki śmietany. Osobno rozbić pół litra mleka z dwiema kopiatemi łyżkami mąki, wlać do rozpuszczonego masła (duża łyżka) do rondelka i mieszać na ogniu tak długo, aż sos zgęstnieje i zacznie od dna odstawać. Wtedy go zdjąć z ognia, przestudzić, wbić cztery żółtka, wsypać dwie łyżki tartego parmezanu, wymieszać z grzybami, a gdy masa zupełnie zimna, dodać pianę z pozostałych białek, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, nałożyć do formy wysmarowanej ma-

słem i wysypanej przesianą bułką i upiec w piecu lub ugotować na parze. Przed wyjęciem spróbować patyczkiem, czy upieczony, a wyrzuciwszy z formy podać ze zrumienionem masłem lub z sosem bulionowym.

11. **Kotlety z suszonych grzybów.** 12 dkgr. suszonych grzybów opłukać w wodzie i ugotować, a gdy miękkie odcedzić, przepuścić przez maszynkę, wraz z dwiema namoczonemi w mleku i odciśnietemi bułkami. Pół cebuli utrzeć na tarku, udusić na biało na maśle, włożyć do niej masę grzybkową, posolić, opieprzyć i zasmażyć na wolnym ogniu. Gdy przestygnie wbić dwa całe jaja, dodać łyżkę usiekanej zielonej pietruszki, robić owalne kotleciki, utarzać je w tartej bułce i smażyć na maśle jak kotlety z mięsa. Podać do nich kartofelki przysmażane i sos ostry wedle upodobania, lub sos grzybowy, zrobiony na pozostałym smaku.

12. **Zrazy z grzybów.** Wybrać większe czapeczki grzybów suszonych, namoczyć je w wilią dnia w mleku, a nazajutrz odcisnąwszy ugotować na wodzie. Wiele grzybów, tyle obranych kartofli pokrajać w talarki i sparzyć wrzącą wodą, potem układać w rondlu naprzemian kortofle i grzyby, przesypując usiekaną cebulą, opieprzyć, posolić, a włożywszy łyżkę masła, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, podlewając smakiem z grzybów, aż będą zupełnie kartofle miękkie, wtedy zalać je kilku łyżkami kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki, dodać pół łyżeczki sosu Soya, lub Cabul i podać jako potrawę w dzień postny, otoczoną rantem z ryżu lub z kaszki krakowskiej.

13. **Grzyby maślaki.** Są też jadalne jak i kozaki. Gdy niema grzybów borowników, można je przyprawiać w ten sam sposób duszone na maśle lub ze śmietaną (patrz wyżej). Należy jednak ściągnąć z nich skórkę, która jest śliska.

14. **Grzyby podpieńki.** Pokazują się dopiero w późnej jesieni, gdy już niema innych grzybów. Rosną całemi gromadami pod pniami spruchniałych drzew po kilkanaście razem. Są bardzo smaczne, przyrządzone w następujący sposób: Obrać same młode czapeczki, wypłukać, sparzyć wrzącą wodą, a gdy w niej się parę razy zagotują, odcedzić, posolić, opieprzyć i dusić na maśle z cebulką. Przed wydaniem wlać parę łyżek kwaśnej śmietany i pół łyżeczki przyprawy Maggiego.

15. **Smardze duszone.** Są to grzyby najwcześniejsze wiosenne, rosną w lasach i na łąkach, są wcale smaczne. Ponieważ mają dużo zagłębień, trzeba je wypłukać starannie w kilku wodach, sparzyć ukropem, a potem uszatkować lub pokrajać w kawałki, dusić z cebulką na samem maśle lub ze śmietaną jak borowniki (patrz wyżej).

16. **Smardze faszerowane.** Oczyszczone dobrze i sparzone smardze ugotować w słonej wodzie, obrawszy je z korzonków w ten sposób, aby środki były wydrążone. Potem najładniejsze pozostawić na faszerowanie, a mniejsze usiekać drobno z kawałkiem pieczonej cielęciny lub nerką cielęcą, dodać trochę zielonej pietruszki, pieprzu, łyżkę lub dwie tartej bułki i zasmażyć na zrumienionej cebulce z masłem. Gdy farsz przestygnie, nakładać go w pozostawione smardze, założyć napowrót do każdego korzonek, kłaść w rondelku jeden obok drugiego, posypać tartą bułką i siekaną pietruszką, a polawszy kilku łyżkami kwaśnej śmietany i pół łyżeczką przyprawy Maggiego, wstawić na pół godziny do bardzo gorącego pieca do wypieczenia.

17. **Pieczarki czyli szampiony.** Pieczarki są jedne z najdelikatniejszych grzybów, używane bywają do przyprawy najrozmaitszych potraw, sosów etc., lub jako jarzyna i purée do kotletów. Można je mieć przez cały rok świeże w sztucznej hodowli założonej w piwnicy lub w stajni (patrz na końcu książki: kultura pieczarek). W lecie rosną dziko po lasach, ogrodach i pod spruchniałemi budynkami. Należy je ścinać przy ziemi nożem, a nie wyrywać z korzeniami, aby nie niszczyć zarodków na nowe. Wybierać młode, białe, z zamkniętemi z pod spodu czapeczkami, a przed użyciem wypłukać w kilku wodach, obciągnąć ostrożnie wierzchnią skórkę i trzymać w zimnej wodzie. Aby nie zczerniały dobrze jest skropić je po uszatkowaniu lub w całości w rondlu sokiem z cytryny.

18. **Pieczarki duszone ze śmietaną.** Obrane pieczarki poszatkować i dusić z cebulą tak samo jak grzyby borowniki (patrz wyżej).

19. **Pieczarki duszone w całości.** Wybrać młode, drobne pieczarki, obciągnąć z wierzchniej skórki, obciąć korzonki równo z czapeczką, skropić cytryną, aby nie zczerniały, posolić

i dusić z cebulką na maśle pod przykryciem. Gdy już miękkie, oprószyć mąką, zalać kilku łyżkami kwaśnej lub słodkiej śmietanki, wcisnąć jeszcze cytryny do smaku, wsypać zielonej siekanej pietruszki, a wydając zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Tak przyrządzone pieczarki podaje się do kotletów cielęcych, z pulard, ze zwierzyny etc.

20. **Pieczarki faszerowane.** Wybrać dość duże pieczarki o głębokich czapeczkach, wykroić korzonki, które wraz z dodaniem drobniejszych kilku pieczarek posiekać drobno z cebulką i zasmażyć na maśle. Wsypać garść siekanego kopru lub zielonej pietruszki, dwie łyżki tartej bułki i kawałek cielęciny pieczonej lub nerki cielęcej również drobno usiekanej. opieprzyć ten farsz i posolić; przygotowane pieczarki obgotować przez parę minut w słonej wodzie, a następnie nadziać farszem, do którego dodać jedno całe jajo, posypać tartą bułką, polać masłem i upiec w piecu na patelni. Gdy się ładnie zapieką, podać jako jarzynę lub jako garnitur do mięsa. Można je podlać na półmisku bulionem.

21. **Pieczarki po prowancku.** Opłukane pieczarki obciągnąć ze skórki, pokrajać w talarki, osolić, opieprzyć i skropiwszy cytryną oblać je oliwą, w której niech leżą przez 2—3 godzin. Potem włożyć do rondla i dusić pod przykryciem, a pod koniec wsypać garść zielonej usiekanej pietruszki. Gdy już miękkie, podać jako jarzynę, lub jako garnitur do mięsa.

22. **Pieczarki w muszelkach.** Kilkanaście pieczarek opłukanych i obciągniętych ze skórki, pokrajać w talarki, skropić cytryną, posolić i dusić na maśle z cebulką. Gdy miękkie wsypać pół łyżki mąki i dwie łyżki tartego parmezanu, zalać szklanką słodkiej śmietanki, zaciągnąć dwoma żółtkami, nałożyć na muszelki, polać masłem ze zrumienioną bułeczką i wstawić na 5 minut do gorącego pieca.

23. **Pieczarki w konserwie.** W lecie, gdy jest więcej pieczarek, można przyrządzić sobie zapas na zimę. Wybrać małe, młode pieczarki, obciąć korzonki równo z czapeczką, sparzyć wrzącą wodą, a odcedziwszy ponakładać w słoiczki, posolić, skropić cytryną, zalać przegotowaną wodą tak, aby je zakryła i zawiązawszy pęcherzem gotować w sianie jak kompoty (patrz kompoty w konserwach). Przechowywać w zimnem, a suchem miejscu.

24. **Proszek pieczarkowy.** Gdy jest dużo pieczarek, wszystkie odcięte korzonki i starsze sztuki pokrajać cienko i ususzyć na słońcu tak silnie, aby się dały pokruszyć. Potem je utłuc w moździerzu, przesiać przez sito, złożyć w szklanny słój z korkiem i trzymać w bardzo suchem miejscu. Proszek ten dodawany do sosów podnosi bardzo smak tychże.

25. **Purée z pieczarek.** Na purée trzeba najmniej kopiaty talerz pieczarek. Opłukać je w wodzie, obrać z wierzchniej skórki, pokrajać w kawałki, skropić cytryną i dusić w maśle z jedną posiekaną cebulą, solą i pieprzem. Gdy zupełnie miękkie przefasować je przez sito, rozbić pół łyżki mąki z pół szklanką śmietanki, wlać do purée, zasmażyć razem, a gdy zgęstnieje na wydaniu wbić jeszcze 2 lub trzy żółtka.

26. **Rydze duszone.** Młode, niezbyt wielkie rydze opłukać czysto, co większe przekroić na pół lub na cztery części; usiekać lub poszatkować drobno jedną całą cebulę, posolić, opieprzyć, włożyć do rondla dużą łyżkę masła i dusić przez dwie godziny pod przykryciem, potrząsając rondlem, aby się nie przypaliły.

27. **Rydze smażone.** Wybrać małe drobne rydze, opłukać obciąć korzonki, posolić, opieprzyć i wrzucić na mocno rozpalone masło dodawszy pół usiekanej cebuli. Z początku niech się duszą pod przykryciem, na bardzo silnym ogniu, często mieszając, aby się nie przypaliły lecz ładnie zrumieniły. Podać gdy już czyste masło złotego koloru na wierzch wystąpi. Takie rydze są wyborne i zastępują rydze z rusztu.

28. **Rydze z rusztu.** Młode, średniej wielkości rydze, opłukać czysto i obsuszyć na sicie. Potem je posolić, maczać każden w rozpuszczonem maśle lub w oliwie i piec na żelaznym ruszcie lub wprost na patelni w piecu przez 10—15 minut. Podając położyć na wierzch kilka kawałeczków masła wymieszanego z siekaną pietruszką lub szczypiorkiem. W ten sam sposób można piec młode grzyby, borowniki lub pieczarki.

29. **Rydze lub grzyby marynowane w occie.** Na marynowanie należy wybierać tylko młode, małe czapeczki z rydzów lub grzybków, opłukać je czysto w wodzie, a potem nastawić w kamiennym garnku, aby nie zczerniały lub blachą nie prze-

szły, dodać dużo pokrajanej w talarki cebuli, posolić, podlać kilku łyżkami wody i dusić aż będą zupełnie miękkie. Potem wlać do nich octu owocowego do smaku, aby były dość kwaśne, wrzucić trochę pieprzu, angielskiego ziela i parę bobkowych liści i zagotować parę razy. Gdy przestygną, złożyć do szklanych słoi i zawiązać pęcherzem lub papierem pergaminowym. Podawać do różnych mięs lub używać do garniturów sałat, auszpików etc.

30. **Rydze solone czyli kiszone.** Do solenia lepiej wybierać rydze większe, ułożyć je na misce, sparzyć wrzącą wodą, niech w niej chwilę poleżą, aby gorycz z nich wyszła, następnie obmyć czysto i kłaść na sicie. Gdy dobrze ociekną układać warstwami w drewnianej, wyparzonej i wysuszonej faseczce, przesypując solą i poszatkowaną cebulą, a po napełnieniu przycisnąć drewnianem denkiem i kamieniem i postawić w suchem a chłodnem miejscu. Po paru dniach rydze się uleżą i opadną, wtedy dołożyć na nowo świeżemi rydzami, a gdy już faseczka pełna, wynieść do piwnicy mocno przyciśniętą kamieniem. Po paru tygodniach rydze są już ukiszone, w miarę potrzeby można je używać na sałatę. (Patrz w przepisach sałat). Na wierzchu w faseczce rydze powinny być przykryte ropą, którą z siebie puszczą, należy je zmywać z wierzchu przynajmniej raz na dwa tygodnie, aby nie pleśniały, a jeśli jest mało ropy, posolić przygotowaną wodę i zimną zalać.

31. **Trufle.** Trufle uważane są za najwykwintniejsze grzyby i przyprawę do wszelkich potraw. We Francyi, gdzie ich jest wielka obfitość i są stosunkowo tanie, używają je w najrozmaitszej formie do potraw, którym dodają wytwornego najlepszego smaku, lub też jadają na świeżo. U nas trufle czarne pojawiają się tylko w niektórych okolicach, i to w znacznie gorszym gatunku, a sprowadzane w handlach delikatesów są bardzo drogie.

32. **Trufle na świeżo.** Świeże trufle starannie oczyszczone i wymyte w kilku wodach sparzyć czerwonem winem, obrać z łupki, którą potem można wygotować do sosów, pokrajać w talarki, włożyć do rondla, skropić maderą lub czerwonem winem, dodać łyżkę świeżego masła i dusić pod przykryciem aż będą miękkie, poczem wydać oblane sosem, w którym się dusiły. Lub też ugotować w całości trufle na maderze, a potem

każdy z osobna zawinąć w koronkową bibułkę, ułożyć na półmisku, a w sosyerce podać rozpuszczone masło deserowe.

33. **Trufle na grzaneczkach.** Wypłukać czysto i obrać ze skórki kilka dużych trufli, pokrajać w plasterki, polać oliwą, skropić cytryną, posolić, opieprzyć i dusić pod przykryciem przez 20 minut. Osobno przygotować i usmażyć podłużne grzaneczki, ułożyć na nich trufle jeden plasterek na drugim i podać jako entre-mets z sosem maderowym w sosyerce.

34. **Trufle w konserwach.** Ugotować smak z włoszczyzny, a przecedziwszy nalać nim oczyszczone i wymyte czysto trufle tyle tylko, aby były zupełnie przykryte i gotować przez 15 minut. Potem ponakładać je w całe słoiczki na jednorazowe użycie, do smaku dodać drugie tyle madery lub wina czerwonego, zalać do pełna słoiki, zawiązać pęcherzem i gotować przez dobre pół godziny w sianie tak jak kompoty. (Patrz konserwy z kompotów), przechowywać je w miejscu chłodnem a suchem. Można je podawać rozgrzane jak świeże do masła lub na tartynkach, albo krajać w cienkie paski i talarki do różnych sosów, potraw, pasztetów, używając zarazem i smaku, w którym się przechowywały.



ROZDZIAŁ XXI.

Jarzyny.

Przyrządzając jarzyny najlepiej jest wybierać zawsze odpowiednie do pory roku, bo jarzyna młoda we właściwym czasie swego dojrzewania jest najsmaczniejszą. Ważnem jest też bardzo umiejętne gotowanie. Przez zbyt długie, tracą wiele części pożywnych i właściwy swój kolor, a przytem gdy się zanadto rozgotują, są niesmaczne. Najlepsze są gotowane w parze, a w handlach z naczyniami są dziś specyalne patentowane garnki służące do tego. Niektóre jarzyny, mające pewną gorycz w sobie lub z silnym zapachem surowizny, jak kalarepka, kalafiory, szparagi, kapusta, cebula i t. d. należy wpierw zblanżerować w gotującej się słonej wodzie. Jarzyny suche, jak: groch, fasolę, bób, groszek zielony i inne jarzyny suszone trzeba na kilka godzin przed gotowaniem namoczyć w letniej wodzie, aby napęczniały, a do gotowania dodać na koniec noża sody oczyszczonej, która przyśpiesza i skraca potrzebny czas. Solić należy podczas gotowania, a zaprawiać na świeżem maśle, bo wszelki tłuszcz lub liche masło najwięcej czuć się daje w jarzynach.

1. **Bałtarzany (Aubergine).** Bałtarzany zwane także jajkami krzewiastemi przysyłają do nas z południowych krajów. Rosną na krzakach podobnie jak pomidory, różniąc się od nich kształtem podłużnym owalnym i ciemno-fioletową barwą. W smaku są bardzo delikatne, przyrządzać je można jak pomidory pokrajane w talarki lub na połówki i uduszone na maśle.

2. **Bałtarzany „à la provençale".** Obrać kilkanaście bałtarzanów, skroić im czubki, wydrążyć mięso w środku i ugotować je w słonej wodzie. Usiekać drobno kilka szalotek lub jedną cebulę wraz z wybranem mięsem z bałtarzanów i udusić w oliwie (można w maśle), dodać dwie łyżki tartej bułki, łyżkę siekanej pietruszki i kopru, trochę pieprzu i soli i zasmażyć razem, a zdjąwszy z ognia, gdy masa przestygnie wbić dwa żółtka, a nałożywszy tym farszem bałtarzany, przykryć ściętemi czubkami, ułożyć na patelni jeden obok drugiego, obsypać tartą bułką, polać oliwą i wstawić na ruszcie do gorącego pieca na pół godziny.

3. **Bałtarzany faszerowane mięsem lub ryżem.** Przyrządzają się tak samo jak pomidory (patrz dalej).

4. **Sałata z bałtarzanów.** Przyrządza się tak samo, jak sałata z pomidorów (patrz sałaty).

5. **Bób zielony w strączkach.** Młody bób, gdy strączka i ziarna wewnątrz są jeszcze zupełnie miękkie, można przyrządzać tak samo, jak fasolę szparagową z masłem i bułeczką, lub na kwaśno ze śmietaną (patrz fasola szparagowa) Jest bardzo smaczny.

6. **Bób zielony łuskany.** Gdy ziarna w strączkach bobu dostatecznie wyrosną, a są jeszcze zielone i miękkie, wyłuskać je, a opłukawszy w wodzie, ugotować ze solą i podać polane masłem z przyrumienioną bułeczką.

7. **Bób suchy gotowany.** Suchy bób w wilię dnia nalać letnią wodą, nazajutrz ugotować w słonej wodzie i podać polany masłem ze zrumienioną bułeczką, lub suchy do barszczu albo kwasówki.

8. **Brukiew.** Brukiew najlepsza jest w jesieni i przez całą zimę. Wybrać żółte i niesłupiaste brukwie, ostrugać z wierzchniej skóry, pokrajać w drobną kostkę i gotować na wodzie lub na rosole. Gdy już na wpół miękka dodać trochę cukru do smaku, zrobić zaprażkę z łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić smakiem z brukwi i dusić dalej w sosie. aż do zupełnej miękkości. Podać ją można do mięsa, lub najlepsza jest duszona z wędzonką albo z baraniną.

9. **Brukiew wydrążana.** Z dużych obranych brukwi wydrążyć łyżeczką od kartofli małe okrągłe kulki, obgotować je w słonej wodzie, a potem pocukrowawszy lekko dusić na ma-

śle; wkońcu oprószyć mąką i podlać kilku łyżkami rosołu lub bulionu. Tak podaną brukiew choć pospolita jarzyna jest eleganckim garniturem do kotletów cielęcych lub baranich.

10. **Brukiew duszona z kartoflami.** Gdy się ma w domu smak z wędzonki lub szynki, nalać nim pokrajaną w kostkę brukiew i ugotować. Gdy na wpół miękka, dodać kilka pokrajanych kartofli, a gdy się kartofle ugotują, a brukiew też całkiem miękka, odlać, utrzeć i przefasować na półmisek przez druszlak, a po wierzchu oblać stopioną słoninką i obłożyć wędzonką, mięsem, pekefleiszem lub baraniną.

11. **Bulwy.** Bulwy są bardzo smaczną, delikatną i tanią jarzyną, którą z łatwością można dostać na targu od jesieni do wiosny. Z wyglądu podobne są do kartofli, w smaku zbliżone do kalafiorów, tylko więcej słodkawe. Obrane z łupy należy wymoczyć, ugotować w słonej wodzie i podać polane samem masłem lub z rumianą bułeczką, jako jarzynę, lub jako garnirunek do mięsa.

12. **Bulwy smażone.** Bardzo smaczne są bulwy ugotowane w słonej wodzie, a wystudzone i przekrajane na pół, zmaczane w jajku, opanierowane w bułce i obsmażone na rumiano. Można niemi garnirować mięso lub podać na jarzynę z sosem pomidorowym, głogowym lub innym wedle upodobania (patrz sosy).

13. **Bulwy „au gratin".** Ugotowane w słonej wodzie bulwy ułożyć na półmisku, polać śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki i pół łyżeczką przyprawy Maggiego, posypać grubo tartym parmezanem, a po wierzchu bułeczką, położyć kilka kawałeczków świeżego masła i zapiec przez kwadrans na ruszcie przy silnym ogniu w piecu.

14. **Bulwy na bulionie.** Obrane bulwy całe sparzyć na wrzącej wodzie, wybrać na sito, a gdy obeschną spuścić je na rozpalone masło na patelnię. Ładnie zarumienione, ułożyć w rądelku, podlać bulionem dość gęstym i poddusić. Na wydaniu posypać siekaną pietruszką.

15. **Buraki.** Kilka buraków ćwikłowych obmyć czysto, wytrzeć sucho i upiec w gorącym piecu. Pieczone są o wiele smaczniejsze. Lub też ostrugać, pokrajać na dwoje lub cztery części i ugotować w słonej wodzie. Gdy miękkie, pieczone obrać ze skórki, pokrajać w cienkie talarki, a następnie poszatkować drobno, albo usiekać tasakiem. Zrobić rumianą zaprażkę z pokrajanej w kostkę słoniny i pół łyżki mąki, rozprowadzić dwoma lub trzema łyżkami kwaśnej śmietany i zasmażyć w niej buraki, uważając, aby się nie przypaliły. W końcu dodać trochę cukru i octu do smaku i podać jako jarzynę do pieczeni wołowej, sarniej, baraniej, do zająca, kaczki etc.

16. **Purée z buraków z jabłkami.** Kilka buraków ćwikłowych i parę jabłek kwaskowatych obrać z łupy i utrzeć na grubem tarku, następnie włożyć wraz z sokiem, które puściły z siebie do rądla na stopioną słoninę, posolić, wcisnąć trochę cytryny, cukru do smaku i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny. Gdy się wszystek sok wysadzi zalać dwoma łyżkami kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżką mąki i wydać jako garnirunek do mięsa.

17. **Cebula hiszpańska po francusku.** Olbrzymie cebule hiszpańskie, które przychodzą do nas z południa są bardzo smaczne; nie mają zupełnie goryczy ani tak silnego zapachu jak nasze zwykłe; bardzo dobra jest z nich sałata lub jarzyna. Kilka takich cebul obrać z łupy, sparzyć w wrzącej wodzie, pokrajać w ćwiartki i posoliwszy dusić w rądlu na maśle, skrapiając rosołem lub bulionem. Gdy zupełnie miękkie ułożyć je na patelni, posypać cukrem i wstawić do gorącego pieca na pół godziny, aby się ładnie obrumieniły. Podać je można jako garnitur do pieczeni wołowej lub baraniej.

18. **Cebula hiszpańska faszerowana.** Kilka niezbyt wielkich cebul obrać z łupy, sparzyć wrzącą wodą, ściąć czubki i wydrążywszy nafaszerować mięsem i dusić tak samo, jak kalarepkę faszerowaną (patrz niżej).

19. **Szalotki (drobne cebulki) duszone.** Pół litra małych cebulek (szalotek) obrać z wierzchniej łupy, ugotować w krótkim smaku na rosole, a potem posolić, obrumienić je na maśle, obsypać mąką i podlać smakiem, w którym się gotowały. Można dodać do nich pół kieliszka białego wina i trochę bulionu, a będą jeszcze smaczniejsze. Tak przyrządzone użyć jako garnirunek do polędwicy, pieczeni wołowej lub baraniej.

20. **Cebulka (szalotki) glasowana.** Drobną, małą cebulkę zagotować na wodzie, odlać i obrać do białości, obsmażyć na maśle, złożyć do niskiego naczynia, w którem wpierw trzeba zapalić cukru do brunatnego koloru, zalać rosołem, posolić, pocukrować i tak pod przykryciem dusić do miękkości. Przy końcu powinien smak w cebulce zupełnie się wygotować i powinien być jak miód gęsty, tylko kolor ma mieć ciemno brunatny. Taka cebulka jest bardzo smaczna na garnitury do mięsa.

21. **Chmieliczek.** Nie wszystek chmiel puszcza się na tyki, więc skoro na wiosnę ten zbyteczny wypuści kilka szparażków, można ich użyć na jarzynę jako wcale smaczne szparagi. Poodłamywać główeczki, dopóki jest kruchy, obrać (tak jak szparagi, lub sparzywszy gorącą wodą, a wtedy skóreczka łatwiej odchodzi), spody odrzucić, wierzchy wymyć, nastawić gorącą wodą, trochę posolić i osłodzić i gotować na niedużej wodzie do miękkości. Zrobić sos holenderski (patrz sosy), polać nim odcedzony i wsypany do rądelka chmieliczek podać na gorąco. Można też podawać go z masłem z rumienioną bułeczką.

22. **Czyściec bulwiasty.** Jarzyna ta pochodzi z Japonii. Jadalne są korzenie, które rodzą podobnie jak ziemniaki. Są przeważnie podłużne z okrągłemi po sobie karbami. Przed użyciem należy je oskrobać czysto z łupki, sparzyć i gotować ze solą aż do miękkości. Podać polane bułeczką zrumienioną z masłem. Dobre są także pieczone w piecu jak kartofle do surowego masła.

23. **Dynia czyli bania albo harbuz.** Dynia jest wprawdzie bardzo pospolitą jarzyną, którą jada u nas przeważnie lud wiejski, lub nawet dają bydłu, jednak przyrządzona odpowiednio jest wcale smaczną i delikatną, a że jest bardzo lekko strawną, nadaje się przedewszystkiem dla osób ze słabym żołądkiem. Jest jeden szlachetny gatunek dyni zwanej szparagową o specyalnie przyjemnym smaku, jakkolwiek i pospolita może być równie dobrze użytą na jarzynę. Przekroiwszy dynię na wpół, wygarnąć ze środka łyżką pestki i wodę, okroić kawałek z wierzchniej grubej skóry, sparzyć wrzącą wodą i poszatkowaną lub pokrajaną w kostkę, przyrządzić jednym z podanych poniżej sposobów.

24. **Dynia duszona.** Pokrajać kawałek dyni w cienkie pla-





1. Bałtarzany. 2. Seler liściasty. 3. Czyściec bulwiasty. 4. Bulwy. 5. Fasola szparagowa. 6. Kapusta włoska. 7. Kapusta zwykła. 8. Groszek zielony. 9. Kardy. 10 Salsefia. 11. Pomidory. 12. Kapusta czerwona. 13. Sałata Endywia. 14. Burak 15. Cebula. 16. Szalotki. 17. Kalarepa. 18. Szparagi. 19. Dynia. 20. Kalafior. 21. Rzepa. 22 Seler. 23 Pietruszka. 24. Chrzan. 25. Szczaw. 26. Szpinak. 27. Karczochy. 28. Kartofle. 29. Marchew. 30. Koper. 31. Ogórek. 32. Czosnek. 33. Rzodkiewka. 34. Papryka.



sterki, jak kalarepkę, dodać łyżkę masła, pół łyżeczki cukru, posolić, wsypać garść usiekanej zieleniny, t. j. pietruszki, kopru, szczypiorku i estragonu, obsypać lekko mąką, poddusić pod przykryciem i wydać na jarzynę, obłożoną grzankami.

25. **Dynia smażona.** Dynię czyli tykwę jadalną smażyć można tylko młodą, dopóki ma miękkie ziarnka. Kraje się ją w talarki, macza w mące i smaży na maśle, posoli i podaje gorącą.

26. **Dynia duszona w białym sosie.** Kawałek oczyszczonej dyni pokrajać w kostkę i obgotować w słonej wodzie. Pół litra mleka rozbić z czubatą łyżką mąki, nalać nią odcedzoną dynię, wsypać małą łyżeczkę cukru, a gdy się zagotuje dodać łyżkę masła, poddusić trochę na wolnym ogniu, a podając zaprawić dwoma żółtkami.

27. **Dynia na kwaśno.** Kawałek oczyszczonej dyni poszatkować jak marchew, a zagotowawszy w słonej wodzie odcedzić na sicie. Zrobić białą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić ćwierć litrem kwasu ogórkowego lub barszczu żytniego i ćwierć litrem kwaśnej śmietany, włożyć dynię, wsypać usiekanego kopru i pietruszki, a gdy się poddusi wydać.

28. **Dynia szparagowa z bułeczką i z masłem.** Kawałek oczyszczonej dyni szparagowej pokrajać w podłużne na palec grube kawałki, ugotować sparzywszy wprzód w słonej wodzie z dodaniem paru kawałeczków cukru i podać polaną suto zrumienioną bułeczką z masłem.

29. **Fasola szparagowa.** Fasolki szparagowe są dwojakie. Jedne grubsze strączki jasno żółtego koloru, drugie cieńsze zielone; obie można przyrządzać w jednakowy sposób. Żółta jest tańsza, zielona droższa, lecz można ją dostać do późnej jesieni. Młodą fasolę obciągnąć strączka z dwóch stron z włókien, ugotować w słonej wodzie aż do zupełnej miękkości i podać jako jarzynę lub garnirunek do mięsa polaną suto masłem ze zrumienioną bułeczką.

30. **Fasola zielona po angielsku.** Tak samo oczyszczoną fasolkę z włókien jak poprzednią ugotować w słonej wodzie w całości, lub pokrajaną ukośnie, a po odcedzeniu włożyć ka-

wałek deserowego masła i nie stawiając już na ogniu, przykryć, a gdy się masło rozpuści wydać.

31. **Fasola zielona po francusku.** Obraną fasolkę z bocznych włókien pokrajać ukośnie w słonej wodzie i odcedzić. Zasmażyć na maśle jedną sparzoną i utartą na tarku cebulę, włożyć w nią fasolę, wsypać garść siekanego kopru i zielonej pietruszki, trochę gałki muszkatułowej, wcisnąć soku z cytryny do smaku i dusić przez dziesięć minut na silnym ogniu.

32. **Fasolka zielona na kwaśno.** Oczyszczoną z bocznych żyłek fasolę ugotować w słonej wodzie. Potem ją włożyć do rądla, skropić mocno cytryną, lub wlać kilka łyżek octu owocowego, posypać cukrem, dodać łyżkę świeżego masła i dusić na silnym ogniu pod przykryciem przez 10 minut. Taka fasolka jest bardzo smaczna do baraniny, wolowej polędwicy etc.

33. **Fasolka szparagowa na kwaśno ze śmietaną.** Żółtą lub zieloną fasolę szparagową obciąć końce, ściągnąć boczne żyłki, pokrajać ukośnie i sparzyć wrzącą wodą. Potem posolić i gotować w krótkim smaku; gdy miękka dołożyć łyżkę masła, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki i wcisnąć cytryny lub dodać octu do smaku. Wyborna do wszelkich mięs po angielsku.

34. **Fasolka na kwaśno z octem i oliwą.** (Patrz sałaty).

35. **Fasola sucha z masłem.** Najsmaczniejsza jest fasola duża biała lub brązowa włoska. Namoczyć ją w letniej wodzie na noc, a nazajutrz gotować aż będzie zupełnie miękka. Na dogotowaniu posolić, a wydając odcedzić i polać suto masłem ze zrumienioną bułeczką.

36. **Fasola biała na kwaśno.** Jakikolwiek gatunek fasoli drobnej lub dużej ugotować jak poprzednią. Zasmażyć pół drobno usiekanej cebuli z łyżką masła, podprawić łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z fasoli, wlać octu owocowego do smaku i wymięszawszy dobrze, poddusić jeszcze z dziesięć minut.

37. **Purée z fasoli.** Ugotowaną na miękko fasolę przetrzeć przez sito lub druszlak. Sparzoną i utartą na tarku cebulę zasmażyć z masłem lub ze stopioną bez skwarków słoniną, włożyć przetartą fasolę, wlać ze dwie łyżki rosołu, wymięszać razem i podać jako garnirunek do mięsa lub z szynką, albo z wędzonką.

38. **Kotlety z fasoli.** Z tak przyrządzonego purée z fasoli jak poprzednie można robić smaczne kotlety. Nie trzeba jednak dodawać rosołu, lecz do przestudzonego purée wbić dwa całe jaja, wsypać dwie lub trzy łyżki tartej bułki, trochę pieprzu, a wymięszawszy dobrze razem, robić owalne otarzane w tartej bułce kotlety i smażyć na maśle na rumiany kolor. Podać do nich sos kaparowy, korniszonowy lub pomidorowy. Bardzo smaczna potrawa na post.

39. **Groszek zielony duszony.** Groszek zielony najlepszy jest cukrowy, bywa w najrozmaitszych gatunkach i odmianach, z których wyróżnia się w olbrzymich strączkach zwany „Telefon". Im jest młodszy tem smaczniejszy. Wyłuskanego litr groszku (proporcya 5—6 osób) wypłukać, zalać wodą tyle, aby go tylko przykryła, posolić i włożywszy łyżkę masła, gotować w parze przez pół godziny. Potem dodać cukru do smaku, oprószyć lekko mąką, poddusić jeszcze z 10 minut i wydać jako garnirunek do mięsa, kotletów lub jako jarzynę z grzankami, a przy wystawnych obiadach otoczony pasztecikami z francuskiego ciasta wykrawanemi w trójkąty lub ósemki. Na wydaniu można wymięszać groszek z usiekanym, zielonym koperkiem, a nabierze przez to lepszego smaku i zapachu. Groszek duszony powinien być gęsty i mieć mało sosu.

40. **Groszek zielony z konserw z puszki.** W porze zimowej, gdy nie ma świeżego groszku, można go zastąpić konserwami z puszki i to nawet wyrobu krajowego, który w niczem nie ustępuje francuskiemu, a w smaku jest zupełnie jak świeży. Litrową puszkę takiego groszku odcedzić z wody, w której był przechowany, podlać w rądelku kilku łyżkami rosołu, aby tylko zaparował, dodać łyżkę masła, soli i cukru do smaku i oprószywszy lekko mąką, poddusić z 10 minut.

41. **Groszek zielony suszony.** Dobry jest także w zimie zamiast świeżego lub z puszki groszek zielony suszony, który sprzedają w handlach korzennych. Ćwierć funta takiego najdrobniejszego groszku (na 4—5 osób) namoczyć w wilią dnia w letniej wodzie, a jeszcze lepiej w mleku. Nazajutrz wypłu-

kać z mleka w ciepłej wodzie lub jeśli był nalany wodą, to go pozostawić w tym smaku, posolić i gotować aż będzie miękki. Wtedy dopiero dodać łyżkę masła i cukru do smaku (wcześniej od cukru twardnieje), oprószyć lekko mąką, poddusić razem i podać do kotletów lub jako jarzynę z grzankami.

42. **Groszek zielony po angielsku.** Wyłuskany świeży cukrowy groszek zalać wodą tyle tylko, aby go przykryła, posolić, pocukrować do smaku i ugotować w parze. Gdy miękki, odcedzić, włożyć dwie łyżki deserowego masła i trochę siekanej zielonej pietruszki, przykryć rądelek, aby zaparował, potrząsnąć nim parę razy i nie stawiając już na ogniu wydać na półmisek, lub też masło roztarte z pietruszką ułożyć w kawałkach na półmisku na groszku.

43. **Groszek zielony zaprawiony żółtkami.** Litr wyłuskanego zielonego groszku udusić na maśle, podlawszy kilka łyżek rosołu z dodaniem soli i cukru do smaku. Przed wydaniem zaprawić go dwoma lub trzema żółtkami rozbitemi z pół szklanką słodkiej śmietanki i pół łyżeczką cukru, uważając, aby się żółtka nie zważyły.

44. **Risi-bisi. (Groch zielony z ryżem).** (Patrz potrawy z mąki i kaszy).

45. **„Vol-au-vent" z groszkiem.** Upiec rant z francuskiego ciasta (patrz ciasta do pasztetów) i do gorącego nałożyć groszku zielonego, zaprawionego żółtkami (patrz wyżej), przykryć przykrywką z ciasta i podać jako entre-mets na post, nie wstawiając już wcale do pieca, aby się ciasto nie rozmokło. Można w ten sam sposób przyrządzać małe paszteciki wycinane ausztychem.

46. **Purée z groszku zielonego.** Litr wyłuskanego groszku zielonego ugotować w słonej wodzie. Gdy miękki, odcedzić, wsypać cukru do smaku, dodać łyżkę masła i dusić przez kwadrans. Potem przefasować przez druszlak lub sito, rozrobić z kilkoma łyżkami słodkiej śmietanki i podać do różnego rodzaju kotletów z drobiu, zwierzyny lub dzikiego ptactwa.

47. **Groch żółty zwyczajny.** Zwykły groch suchy, najlepiej jest namoczyć dzień naprzód w letniej wodzie, bo się potem szybko i równo zgotuje. Namoczony wprzód odcedzić i nalać świeżą wodą, można podać na koniec noża sody oczyszczonej i gotować tak długo, aż będzie zupełnie miękki. Potem dopiero posolić, a przed wydaniem wyrzucić na druszlak i wyłożywszy na półmisek, polać masłem ze zrumienioną bułeczką, lub zasmażoną słoniną ze skwarkami.

48. **Purée z grochu suchego.** Ugotować groch zwykły okrągły żółty lub omielony jak poprzednio; przefasować przez druszlak, rozrobić rosołem lub smakiem z wędzonki albo szynki, a podając do mięsa lub wędlin, oblać masłem ze zrumienioną bułeczką lub stopioną słoniną.

49. **Opiekanki z grochu.** Ugotować i przefasować purée z grochu jak poprzednie nie rozrzedzając go smakiem. Zasmażyć łyżkę masła z drobno uszatkowaną cebulą, wymieszać razem z purée, dodawszy trochę usiekanej zielonej pietruszki i kopru; na 1 litr pur e ośm łyżek tartej przesianej bułki i dwa całe jaja i wyrabiać na stolnicy okrągłe podłużne wałeczki, maczać w rozbitem jajku, otarzać w tartej bułce i obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano na rozpalonem maśle lub fryturze. Do takich opiekanek można podać różne ostre sosy wedle upodobania, lub też obkładać niemi jarzyny ze sosami, jak: duszoną kalarepkę, marchewkę, brukiew, szpinak, jarmuż etc.

50. **Kotlety z grochu.** Przyrządzić purée z grochu jak na poprzednie opiekanki, urabiać jak zwykle owalne kotlety utarzane w tartej bułce, smażyć na maśle lub fryturze i podać z ostrym sosem wedle upodobania (patrz sosy).

51. **Jarmuż z kasztanami.** Jarmuż jest jarzyną czysto zimową, dobry jest dopiero wtedy, gdy przemarznie, inaczej jest gorzki. W smaku zbliżony do szpinaku. Są dwie odmiany jarmużu: zielony i czerwony, czyli fioletowy. Obrać z łodygi tylko drobne środkowe liście, sparzyć ukropem, ugotować w słonej wodzie, a odcedziwszy dobrze, gdy wszystka woda osiąknie, posiekać drobno i przefasować przez rzadkie sito. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić pół szklanką słodkiego mleka lub śmietanki, włożyć przefasowany jarmuż, dodać trochę cukru do smaku i zasmażyć razem. Osobno ugotować pół funta kasztanów, obrać z podwójnej łupy, usmażyć je w dość gęstym syropie i podając obłożyć niemi jarmuż na półmisku.

52. **Jarmuż z jajkami.** Tak przyrządzić jarmuż jak poprzedni, a wydając, usmażyć w formie od dołków, licząc po dwa jajka na osobę i ułożyć na półmisku, na spód jarmuż a na wierzch jajka.

53. **Jarmuż z boczkiem lub kiełbasą.** Obrane listki jarmużu opłókać i ugotować w słonej wodzie, następnie usiekać i przefasować przez sito; pół cebuli utartej na tarku zasmażyć z łyżką masła, rozprowadzić kilkoma łyżkami smaku z ugotowanej wędzonki lub kiełbasy, włożyć jarmuż, dodać jeden utarty na masę ząbek czosnku, trochę pieprzu i dusić przez dobry kwadrans. Wydając, obłożyć plasterkami ugotowanego boczku lub pokrajaną kiełbasą.

54. **Kalafiory.** Kalafiory są jedną z niewielu delikatniejszych jarzyn, które dostać można przez cały rok; w lecie i w jesieni wyprodukowane u nas, w zimie i na wiosnę przysyłane z Południa. Wybierając kalafiory trzeba uważać, aby róże były białe, ścisłe i twarde. Przed gotowaniem obrać skórkę znajdującą się na łodydze, części łodygi odkroić, obrać z drobnych listków i wypłukać w zimnej wodzie, do której najlepiej wlać łyżkę octu, aby liszki ukryte w środku powychodziły na wierzch. Przed ugotowaniem odblanżerować je we wrzącej wodzie, a potem gotować przez pół godziny z solą i kilkoma kawałkami cukru, póki nie będą zupełnie miękkie. Wydając, wyjąć ostrożnie łyżką druszlakową i ułożyć w całości kwiatem do góry w ten sposób, żeby tworzyły jedną sztukę. Oblać suto masłem ze zrumienioną bułeczką.

55. **Kalafiory „au gratin".** Ugotowane jak powyżej kalafiory ułożyć na wysmarowanym masłem półmisku kwiatem do góry w całości, oblać sosem beszamelowym ze słodkiej śmietanki, (patrz sosy) posypać grubo tartym parmezanem i przesianą bułką, na wierzchu położyć kawałeczki świeżego masła i wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na 20 minut, aby się z wierzchu ładnie zrumieniły.

56. **Kalafiory po włosku.** Ugotowane kalafiory ułożyć na wysmarowanym masłem półmisku, posypać tartym parmezanem, drobno usiekaną szynką i pokrajanemi w talarki duszonemi pieczarkami, następnie polać sosem pomidorowym czystym i wstawić do gorącego pieca do zrumienienia na 15 minut.

57. **Kalafiory po francusku.** Ugotowane kalafiory podanym powyżej sposobem podzielić gdy duże róże na kilka części i polać następującym sosem: pół łyżki masła rozetrzeć z łyżką mąki i rozprowadzić szklanką rosołu i czterema łyżkami słodkiej śmietanki. Na wydaniu utrzyć dwa żółtka z łyżką deserowego masła, a zdjąwszy sos z ognia, rozbić razem żółtka i masło na surowo, aż się zupełnie rozpuści i dodać parę kropli przyprawy Maggiego.

58. **Kalafiory z sosem holenderskim.** Bardzo smaczne są kalafiory ugotowane jak zwykle i oblane na półmisku sosem holenderskim (patrz sosy).

59. **Kalafiory „à la Villeroi".** Ugotowane kalafiory ułożyć na sicie, aby dobrze ociekły, a gdy przestygną przekroić na ćwiartki, maczać każden kawałek w bardzo gęstym sosie beszamelowym tak, aby się sos na nich utrzymał, obsypać tartą bułką, posmarować jajkiem i znów otarzać w bułce. Potem smażyć na rozpalonem maśle na ładny złoty kolor, ułożyć na złożonej serwecie na półmisku i ubrać gałązkami zielonej, usmażonej pietruszki lub sałatą. Jestto wytworne podanie kalafiorów na jarzynę przy wystawnych obiadach.

60. **Kalafiory na zimno.** Ugotowane w słonej wodzie kalafiory wystudzić i podać do octu i oliwy, sosu musztardowego, tatarskiego lub majonezu.

61. **Kalafiory z parmezanem.** Ugotowane jak wyżej kalafiory posypać na półmisku tartym parmezanem i polać suto rozpuszczonem masłem.

62. **Purée z kalafiorów.** Gdy są w domu wyrośnięte róże kalafiorów, można z nich sporządzić smaczne purée do kotletów lub pieczeni cielęcej. Ugotować na miękko w słonej wodzie kalafiory, odcedzić je na sito, aby z wody osiąkły, potem ugnieść w misce, przefasować przez sito, zasmażyć z łyżką masła, dodać cukru do smaku i tyle śmietanki, aby masa nie była zbyt rzadka.

63. **Kalarepka duszona.** Młodą niesłupiastą kalarepę obrać ze skóry, pokrajać w kostkę lub w cienkie talarki, zalać wodą tyle, aby ją przykryła, posolić, dać cukru do smaku i gotować

pod przykryciem tak długo, aż będzie zupełnie miękka. Potem zaprawić łyżką masła i pół łyżką mąki, a kto woli rumianą, dodać dla zabarwienia trochę karmelu.

64. **Kalarepka po francusku.** Przygotować i pokrajać w cienkie talarki kalarepę jak poprzednią, a środkowe małe liście pokrajać w paseczki lub w kostkę i wrzuciwszy do osolonej wrzącej wody, zagotować parę razy, poczem wylać na sito. Usiekać drobno jedną cebulę, zasmażyć na biało z łyżką masła, włożyć do niej kalarepkę, podlać kilku łyżkami rosołu lub bulionu, dodać szczyptę gałki muszkatułowej, soli do smaku i dusić na wolnym ogniu. Gdy już miękka, wsypać garść zielonego usiekanego kopru, oprószyć lekko mąką, a wydając wymieszać z kawałkiem surowego masła deserowego.

65. **Kalarepka faszerowana.** Młodą, niesłupiastą kalarepę obrać ze skóry w ten sposób, żeby wierzchy pościnać wraz z drobnemi listeczkami, a kalarepę w środku wydrążyć łyżeczką od drążenia kartofli. Farsz można przyrządzić z jakiegokolwiek mięsa, a więc wołowego z dodaniem kawałka łoju, baraniny lub wieprzowiny. Na 6—8 kalarep pół funta czystego mięsa przepuścić przez maszynkę, wymieszać z połówką namoczonej w mleku i wyciśniętej bułki, z zasmażoną na rumiano drobno usiekaną cebulą, z jednem całem jajem, dodać trochę soli, pieprzu i nadziać tym farszem kalarepki, przykryć je ściętemi wierzchami, ułożyć w rondlu, zalać do większej połowy wodą, posolić i gotować pod przykryciem. Gdy już na wpół miękka, wsypać cukru do smaku i gotować dalej. W końcu zrobić ~~rumianą~~ zaprażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić smakiem z pod kalarepy, ~~zafarbować na rumiano karmelem~~ i dusić w tym sosie kalarepę jeszcze z pół godziny. Drobne wydrążone ze środka kalarepki można dusić razem.

66. **Kalarepka faszerowana rakami.** Zamiast farszu z mięsa na post, można faszerować kalarepkę, rakami lub rybą. Obraną z ości rybę lub szyjki rakowe usiekać drobno, utrzeć łyżkę masła rakowego z dwoma żółtkami, wymieszać z trzema łyżkami tartej bułki, usiekaną masą, garścią siekanego kopru i nadziawszy kalarepę, gotować tak samo jak poprzednią.

67. **Kapusta świeża na kwaśno.** Uszatkować drobno główkę kapusty, posolić i pozostawić na stolnicy przez godzinę, żeby sok puściła. Potem ją mocno wycisnąć, włożyć do kamiennego garnka, zalać wodą, do której dolać kilka łyżek owocowego octu i gotować tak długo, aż będzie miękka, nakoniec zasmażyć kawałek drobno skrajanej słoniny, lub łyżkę masła z połówką usiekanej cebuli i łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z pod kapusty i podprawiwszy ją poddusić jeszcze z pół godziny. Kto lubi można dodać trochę cukru do smaku.

68. **Kapusta na kwaśno z jabłkami.** Przygotować kapustę jak powyżej, zalać wodą, a zamiast octu włożyć do niej trzy lub cztery kwaskowate jabłka obrane z łupy i skrajane w cieniutkie talarki. Gdy kapusta miękka, a jabłka zupełnie rozgotowane, zaprawić jak poprzednią.

69. **Kapusta na kwaśno z pomidorami.** Bardzo dobra jest kapusta z pomidorami. Do kapusty gotowanej na jabłkach dodać kilka pokrajanych w cząstki i obranych z pestek pomidorów i gotować tak długo, aż się zupełnie rozgotują.

70. **Kapusta na kwaśno gęstowana.** Uszatkować drobno główkę kapusty, posolić, a gdy sok z siebie puści, wycisnąć mocno i zagotować parę razy w kipiącej wodzie. Potem ją odcedzić i wrzuciwszy na zasmażone masło lub słoninę, z drobno usiekaną cebulą posolić, lekko opieprzyć i dusić na wolnym ogniu aż będzie zupełnie miękka. Wtedy oprószyć lekko mąką, skropić cytryną, kwaśnem winem lub octem owocowym, wsypać cukru do smaku i poddusiwszy jeszcze trochę, wydać do pieczeni. Taka kapusta jest wyborna. Można dodać do niej zaraz po włożeniu do kamiennej rynki również parę uduszonych pomidorów lub rozgotowanych na marmeladę jabłek, a będzie jeszcze smaczniejsza.

71. **Kapusta na prędce kiszona ze śmietaną.** (Wyborna). Kto lubi kapustę świeżą na kwasie, w ten sposób przyrządzona jest doskonała. Uszatkować drobno jedną lub dwie główki kapusty, ułożyć w kamiennym garnku, zalać letnią słoną wodą odcedzoną z ugotowanych kartofli i pozostawić przykrytą nad kuchnią. Na trzeci lub czwarty dzień kapusta jest już do użycia. Wtedy ją nastawić zalawszy tym samym kwasem, a gdy już miękka, zaprawić słoniną lub masłem zasmażonem z cebulką i łyżką mąki i dodawszy ćwierć litra dobrej kwaśnej śmietany, poddusić jeszcze 10 minut. Taka kapusta jest wyborna do pieczeni baraniej lub huzarskiej.

72. **Kapusta kiszona na winie.** Kapustę kiszoną z beczki przyrządza się tak samo jak świeżą na occie, doskonała jest jednak duszona na winie, tak zwana w restauracyach wiedeńskich: „Weinkraut". Białą, jędrną kapustę z beczki odcisnąć zupełnie z kwasu, włożyć do kamiennej rynki, zalać szklanką kwaśnego białego wina, dodać dużą łyżkę młodego masła, trochę soli, pieprzu, całą wprzód sparzoną i utartą na tarku cebulę i dusić na wolnym ogniu często mieszając, aż będzie zupełnie miękka. Wtedy oprószyć lekko mąką, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, cukru do smaku i zasmażywszy raz jeszcze, wydać do mięsa.

73. **Kapusta z grzybami.** Taką kapustę przyrządza się zwykle na wilię, ale kto jest amatorem można ją również dobrze podawać do potraw mięsnych. Kilo kapusty kiszonej nastawić w kamiennym garnku dodawszy garść lub dwie suszonych grzybów, które należy przedtem w ciepłej wodzie wypłukać. Gdy grzyby już są zupełnie miękkie, wyjąć je, poszatkować i wymieszać z kapustą, którą zaprawić jak zwykle słoniną lub masłem z zasmażoną cebulą i mąką, dodawszy trochę cukru do smaku.

74. **Kapusta kiszona z ogórkami.** (Doskonała). Funt kiszonej jędrnej kapusty i trzy lub cztery obrane z łupy i skrajane w talarki kiszone ogórki zmieszać razem w kamiennej rynce: włożyć łyżkę masła lub słoniny, pół drobno usiekanej cebuli, trochę pieprzu, soli, zalać szklanką rosołu lub bulionu i dusić na wolnym ogniu, aż kapusta i ogórki będą zupełnie miękkie. Wtedy podprawić kilku łyżkami kwaśnej śmietany rozbitej z pół łyżką mąki, dodać trochę cukru do smaku, pół łyżeczki przyprawy Maggiego i wydać do mięsa.

75. **Kapusta czerwona duszona.** Uszatkować drobno główkę czerwonej kapusty, posolić, a gdy sok puści wycisnąć i wrzucić na wrzącą wodę. Po parokrotnem zagotowaniu odcedzić ją na druszlak i skropić cytryną, by nabrała koloru. Tymczasem zasmażyć łyżkę masła lub kawałek drobno skrajanej słoniny z pół łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, włożyć kapustę, dolać jeszcze soku z cytryny lub octu owocowego do smaku, posolić, pocukrować i dusić na wolnym ogniu często mieszając, aż będzie zupełnie miękka. Kapusta czerwona powinna być wygotowana na sucho bez sosu.

76. **Kapusta czerwona duszona na winie.** Przyrządza się jak poprzednia, tylko zamiast octu lub cytryny, wlać szklankę kwaśnego wina czerwonego do duszenia.

77. **Kapusta zwykła duszona na słodko.** Dwie główki kapusty zwykłej obrać z wierzchnich liści, pokrajać na cztery części, zagotować w słonej wodzie przez 10 minut i odcedzić na druszlak, aby dobrze ociekła. Spód i boki kamiennej rynki wyłożyć plasterkami słoniny, na to dać kapustę, którą lekko opieprzyć, przykryć znów słoniną, zalać pół szklanką rosołu lub bulionu i dusić pod przykryciem dobre dwie godziny. Przed podaniem sos zaprawić pół łyżką zrumienionej mąki i pół łyżeczką przyprawy Maggiego lub Soy'a.

78. **Kapusta na słodko duszona z kminkiem.** Dwie główki kapusty zwykłej pokrajać w bardzo drobne cząstki, obgotować w słonej wodzie przez 10 minut, a odcedziwszy włożyć do rondelka na drobno skrajaną i zasmażoną słoninę z cebulą. Posypać po wierzchu dwie łyżeczki kminku, wlać kilka łyżek rosołu, dodać trochę soli, pieprzu i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, aż będzie zupełnie miękka. Przed wydaniem zaprawić sos małą łyżką mąki i pół łyżeczką przyprawy Maggiego.

79. **Kapusta na słodko z pomidorami.** Uszatkować drobno główkę kapusty, posolić, a gdy sok puści wycisnąć i sparzyć wrzącą wodą, poczem odcedzić na druszlak. Jedną dużą cebulę, jedną marchew, pietruszkę i 3 lub cztery pomidory pokrajać w kawałki i dodawszy trochę korzeni, dwa liście bobkowe i tymianku zalać wodą i gotować do miękkości, potem przefasować przez sito, dodać kieliszek wina i wlać do kapusty, którą wpierw udusić na maśle. Taka kapusta wyborna jest do kiełbasek lub boczku wędzonego.

80. **Gołąbki ze słodkiej kapusty, postne.** Dwie główki świeżej kapusty ugotować na wpół w słonej wodzie, potem przekroić na dwoje i rozebrać każden liść osobno. Pół litra krupek perłowych lub ryżu wypiec w piecu z masłem, wymieszać je z solą, pieprzem, z dwoma posiekanemi i przyrumienionemi cebulami i z dwoma lub trzema łyżkami ugotowanych i usiekanych suchych grzybów, smarować tym farszem liście, założyć boki do środka i zwijać w ruloniki, następnie układać jeden obok drugiego w kamiennej rynce, zalać litrem przego-

gotującej się wody

towanego barszczu żytniego, dodać łyżkę masła i dusić na wolnym ogniu pod pokrywą tak długo, aż będą zupełnie miękkie i sos się wysadzi. Wtedy zaprawić je pół łyżką mąki, a kto chce może dodać kwaśnej śmietany i wydać. Jeśli gołąbki takie zostaną z dnia na dzień, są też bardzo dobre odgrzane i przyrumienione na maśle.

81. **Gołąbki z kiszonej kapusty.** Prawdziwe ruskie gołąbki przyrządzają się z kwaśnej kapusty, która musi być kiszona w całych główkach. Należy tedy takie dwie główki rozebrać każden listek osobno i zawijać w nie farsz jak poprzednio. Dusić je nie na barszczu żytnim, gdyż byłyby za kwaśne, lecz na lekkim smaku z grzybów.

82. **Gołąbki z ryżem i mięsem.** Można przyrządzać takie same gołąbki z kiszonej lub słodkiej kapusty także z mięsem. W takim razie do farszu z ryżu z grzybkami lub z krupek dodać pół na pół mięsa wieprzowego od karku, przepuszczonego na maszynce trochę pieprzu i jedną zasmażoną na maśle cebulę. Sos zamiast śmietaną, podprawić pół łyżką mąki, kawałkiem rozpuszczonego bulionu i pół łyżeczką przyprawy Maggiego.

83. **Kapusta włoska duszona z kminkiem.** Przyrządza się tak samo jak kapusta zwykła z kminkiem (patrz wyżej).

84. **Kapusta włoska duszona na rumiano.** (Wyborna). Dwie lub trzy główki kapusty włoskiej obrać z wierzchnich liści, pokrajać w cząstki i obgotować przez 10 minut w słonej wodzie. Dwie łyżki masła rozpuścić w kamiennej rynce, a włożywszy kapustę dusić tak długo, aż będzie zupełnie miękka, poczem obrumienić ją ze wszystkich stron na silniejszym ogniu.

85. **Kapusta włoska jak kalafiory.** Rozkroić 3—4 główki włoskiej kapusty na cząstki, opłukać i sparzyć słoną wrzącą wodą. Następnie ułożyć je w rondlu i gotować w mleku, dodawszy trochę soli i 4 kawałki cukru. Gdy już zupełnie miękka, odcedzić ją na druszlak, przelać wrzącą wodą, aby opłukać z mleka, ułożyć na półmisku i oblać suto masłem z przyrumienioną bułeczką.

86. **Kapusta włoska faszerowana.** Kapusta włoska najsmaczniejsza jest faszerowana, baraniną lub wieprzowiną, jakkolwiek można robić farsz i z mięsa wołowego z dodaniem łoju lub szpiku. Na trzy główki kapusty 1 funt mięsa np. wieprzowiny od karku przepuścić przez maszynkę wraz z jedną namoczoną w mleku i odciśniętą bułką. Łyżkę masła zasmażyć z drobno usiekaną cebulką, wymieszać z mięsem, dodać jedno lub dwa całe jaja, trochę pieprzu, soli i muszkatułowej gałki. Trzy główki włoskiej kapusty obrać z wierzchnich liści, przekroić na cztery części i obgotować przez 15 minut w słonej wodzie. Gdy ocieknie z wody smarować farszem pomiędzy listki i ścisnąwszy każdą ćwiartkę, układać w rondlu wyłożonym plasterkami słoniny, następnie zalać pół szklanką wody i dusić pod przykryciem, aż się sos zupełnie wysadzi, wtedy wstawić przykrytą do gorącego pieca na $1^{1}/_{2}$ godziny, aby się dobrze z pod spodu i z boków wypiekła i zrumieniła. Przed wydaniem zrobić rumiany sos z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić rosołem lub wodą dodawszy łyżeczkę przyprawy Maggiego i zalawszy nim kapustę trzymać w piecu jeszcze przez 10 minut, poczem wyrzucić z rondla na półmisek i podać do stołu.

87. **Kapusta włoska faszerowana ryżem i grzybkami.** Przyrządza się tak samo jak poprzednia, tylko w dzień postny zamiast farszu z mięsa nałożyć pomiędzy listki następującego farszu: Ćwierć litra ryżu zblanżerować wrzącą wodą, zmieszać z zasmażoną w łyżce masła cebulą, dwoma lub trzema łyżkami usiekanyych gotowanyych grzybków, zalać szklanką smaku z grzybków i wstawić przykryty na 15 minut do gorącego pieca. Potem nafaszerować tym ryżem listki kapusty, ułożyć w rondlu wysmarowanyym grubo masłem i zalawszy resztą smaku z grzybków dusić na wierzchu, a potem wypiec w piecu jak poprzednią. Na wydaniu oblać rumianym sosem zmieszanym z łyżeczką przyprawy Maggiego.

88. **Kapusta brukselska z bułeczką.** Obrać litr lub dwa kapusty brukselskiej z wierzchnich listków, sparzyć wrzącą wodą, a potem gotować ją w mleku tak jak „kapustę włoską. jak kalafiory“ (patrz wyżej) i podać polaną masłem ze zrumienioną bułeczką.

89. **Kapusta brukselska duszona na rumiano.** Obrać główeczki brukselskiej kapusty z wierzchnich listków, obgotować w słonej wodzie przez 10 minut, a potem dusić w rondlu dodawszy dwie łyżki masła, póki nie będzie zupełnie miękka:

w końcu obrumienić ze wszystkich stron potrząsając często rondlem, aby się nie przypaliła.

90. **Kapusta brukselska duszona w sosie.** Udusić kapustę brukselską jak poprzednią, lecz nie dopuszczając do zrumienienia; gdy miękka, otrzepać mąką i rozprowadzić słodką śmietanką. Można też dodać trochę usiekanych, ugotowanych grzybków suchych i dwie lub trzy łyżki smaku z grzybków.

91. **Kartofle.** Kartofle stanowią najpospolitszą jarzynę, a jednak podstawową w kuchni zarówno najskromniejszej, jakoteż i wykwintnej. U nas w Polsce, kartofle pojawiły się dopiero za Augusta III. Sprowadzili je z Saksonii Niemcy, któremi obsadzone były przeważnie wówczas wszystkie dobra królewskie. Z początku Polacy niechętnie je spożywali, dopiero z biegiem czasu nauczono się oceniać ich istotną wartość spożywczą, jako jarzyny i przyprawiać w najrozmaitszy sposób. Kartofle posiadamy dziś w różnych odmianach, z których najsmaczniejsze są tak zwane amerykany i rogalkowe. Główna dobroć kartofli zależy od umiejętnego ich ugotowania. Należy je starannie obrać z łupy, wypłukać w kilku wodach, nalać zaraz zimną wodą, aby nie zczerniały i posoliwszy, postawić na silny ogień nie wprzód jednak, jak pół godziny przed jedzeniem, jeżeli mają być na świeżo podane. Kartofle tylko świeżo ugotowane są smaczne, gdy stoją długo, zatracają właściwy smak i robią się łojowate. Gotować należy je pod przykryciem, gdy jest zielona pietruszka w domu lub koper, można wrzucić parę gałązek do gotowania, a gdy już miękkie uważać, by się zanadto nie rozsypały, odcedzić je zupełnie z wody i potrząsnąwszy garnkiem, przykryć i postawić na kraju blachy, aby w parze doszły i nabrały sypkości. Jeśli mają być podane w całości, najlepiej włożyć do nich odrazu kawałek surowego masła, lub polać masłem rozpuszczonem z usiekaną pietruszką, albo koperkiem i potrząsnąć garnkiem, by się wszystkie w maśle zarówno zamaczały.

Na wiosnę, gdy stare kartofle są już niesmaczne, a młodych jeszcze niema, można poprawić ich smak odblanżerowawszy je przed gotowaniem we wrzącej wodzie.

92. **Kartofle młode.** Młode kartofle należy oskrobać tylko tępym nożem z łupiny, która łatwo schodzi, lub nawet nie skrobiąc wcale posolić je grubą solą i wycierać w ścierce tak długo, aż cała skórka zejdzie. Nie trzymać ich długo w wodzie, lecz po kilkakrotnem opłukaniu nalać wodą tyle, aby je tylko przykryła, posolić i gotować na 20 minut przed podaniem pod przykryciem. Potem spróbować widelcem, a jeśli się rozłupują, odlać wodę, wsypać usiekanej zielonej pietruszki lub koperku, włożyć kawałek surowego masła, wstrząsnąć kilka razy, aby się dobrze wymieszały i zaraz podać.

93. **Wydrążane kartofle na sposób młodych.** Obrać kilkanaście dużych kartofli, wymyć, powykrawać z nich odpowiednią łyżeczką małe, okrągłe kartofelki, ugotować i podać z koperkiem lub pietruszką, polane masłem jak poprzednie. Takie kartofle zastępują w zimie młode i stanowią ładny garnirunek mięsa. Można je także po ugotowaniu obsmażyć na maśle na rumiano.

94. **Kartofelki gotowane w łupinach czyli mundurach.** Wybrać równej wielkości kartofle, obmyć je starannie w kilku wodach, nalać świeżą, posolić i ugotować jak zwykle. Po odcedzeniu postawić na chwilę na boku przykryte, aby wyparowały. Takie kartofle podają się do stołu owinięte zręcznie w serwecie i jedzą się z masłem i ze solą. W ten sam sposób najlepiej jest gotować kartofle na sałatę i na przysmażanie.

95. **Kartofle pieczone.** Kartofle można piec w dwojaki sposób: Albo w łupinach, albo obierane. Pierwsze należy opłukać dobrze w kilku wodach, tak samo drugie po obraniu z łupy, wytrzeć je w czystą ścierkę, posolić po wierzchu, włożyć do bardzo gorącego pieca, który należy przedtem czysto wymyć i upiec często je obracając tak, aby skórka na nich była chrupiąca. W tym celu nie powinno być pary w piecu, należy więc otworzyć małe wentylatory w drzwiczkach. Podać w ułożonej ładnie serwecie, a na stole postawić deserowe masło i sól.

96. **Kartofle pieczone po hiszpańsku.** Obrane z łup kartofle posolić i upiec jak poprzednie. Gdy już są prawie miękkie, rozkroić na połówki, położyć na każdej po jednym małym pomidorze, z którego ściąć czubek i wybrać pestki, posypać solą, parmezanem i tartą bułeczką, polać rozpuszczonem masłem i zapiec w gorącym piecu przez kwadrans.

97. **Kartofle tarte.** Ugotowane w ostatniej chwili przed po-

daniem kartofle po odcedzeniu i odparowaniu utrzeć wałkiem w garnku na masę dodawszy łyżkę masła surowego lub zasmażonego z cebulką wedle gustu, albo ze stopioną słoniną. Takie kartofle powinny być odrazu podane, bo gdy stoją łojowacieją.

98. **„Purée“ z kartofli.** Utrzeć tak samo wałkiem ugotowane kartofle jak poprzednie dodając do nich łyżkę surowego masła, rozprowadzić kilku łyżkami słodkiego mleka lub śmietanką ucierając dokładnie, aby grudek nie było i rozbijać dość długo łyżką drewnianą, gdyż im się dłużej rozbija, tem delikatniejsze będzie „purée“. Podawać zaraz, gdy stoi dłużej traci na smaku.

99. **„Purée“ z kartofli w trzech kolorach do ubrania półmiska.** Tak przyrządzone „purée“ jak poprzednie podzielić na trzy części. Jedną zabarwić przefasowanym szpinakiem na kolor zielony, drugą marmeladą pomidorową na ceglasty, a trzecią pozostawić w naturalnym białym kolorze. Podając do mięsa ułożyć z tego „puree“ kolorową figurę na salaterce.

100. **Kasza z kartofli.** Przyrządzić dość gęste „puree“ z kartofli (patrz wyżej), i przetrzeć je przez druszlak lub maszynkę do tarcia kartofli na podstawiony półmisek, który umieścić na naczyniu z wrzącą wodą, aby kartofle nie wystygły. Po wierzchu polać zrumienionem masłem.

101. **Kartofle smażone w całości.** Ugotować kartofle w słonej wodzie uważając, aby się nie rozleciały, a potem obsmażyć je naokoło na rumiano na rozpalonem maśle.

102. **Kartofle przysmażane.** Ugotowane najlepiej w mundurach kartofle obrać z łupy, gdy trochę przestygną pokrajać w talarki i wrzuciwszy na rozpalone masło na patelnię lub brytwannę smażyć na wolnym ogniu nie mieszając, aby się nie pokruszyły. Gdy już z pod spodu będą ładnie zrumienione, obrócić je ostrożnie łopatką na drugą stronę i pozostawić, aby się wolno z drugiej strony przysmażyły. Zamiast je mieszać, przez co się kruszą, należy tylko od czasu do czasu potrząsać naczyniem.

103. **Babka z kartofli wypiekana w piecu.** Ugotowane kartofle utrzeć z cebulką i z masłem (patrz tarte kartofle), nałożyć do rondelka wysmarowanego masłem i wysypanego bułką i wypiec w gorącym piecu przez dobre pół godziny, aby się z pod spodu i z boku zrumieniły na złoty kolor. Podając do mięsa wyrzucić tę babkę na salaterkę lub półmisek.

104. **Kartofle smażone po francusku, „pommes frites“ lub „pailles“.** Obrać kilkanaście kartofli, wypłukawszy pokrajać je w cienki makaron, wrzucać na rozpaloną mocną fryturę, uważając by ich nie było za wiele na raz i by w niej dobrze pływały, a gdy się zrumienią na złoty kolor wyjmować łyżką druszlakową, obsączyć dobrze z frytury, posypać solą, układać na półmisku ustawionym na kraju pieca i smażyć dalsze. Najlepiej smażą się takie kartofle w specyalnym koszyczku rądelkowym, przedstawionym na rycinie, z którym się je wyjmuje. Podają się jako elegancki garnitur do mięsa.



105. **Kartofle po francusku „pommes souflées“.** Te kartofle bardzo trudno się udają, dlatego, że potrzeba do nich dużo i stopniowo rozpalonej frytury i obszernego naczynia. Obrane gładko bardzo kartofle pokrajać wzdłuż w cienkie plasterki lub półksiężyce, wysuszyć w serwecie i włożyć w niezbyt jeszcze rozpaloną fryturę. Potem posunąć na silniejszy ogień, a gdy zaczynają dostawać pryszczyków wyjmować je łyżką druszlakową i kłaść w drugą silniej rozpaloną fryturę, w której powinny napęcznieć i zrumienić się na żółty kolor. Wtedy tylko będą chrupiące; potem należy je wyjąć osączone na półmisek i posolić miałką solą. Takich kartofli nie należy nigdy smażyć za wiele, bo się nie udadzą, tylko tyle wiele potrzeba na garnitur do mięsa.

106. **Kartofle „à la Maitre d'Hotel“.** Łyżkę młodego masła rozetrzeć z pół łyżką mąki, rozprowadzić słodką śmietanką, wsypać trochę zielonej usiekanej pietruszki i trochę soli. Wło-

żyć w ten sos pół litra pokrajanych w kostkę lub wydrążonych małych i ugotowanych kartofli, zagotować raz jeden i natychmiast podawać do sztuki mięsa lub ryb gotowanych z wody.

107. **Kartofle „à la lyonnaise“.** Ugotować niezbyt duże kartofle najlepiej rogalkowe w łupinach. Ściągnąwszy z nich skórkę pokrajać w cienkie plasterki i wrzucić na rozpalone masło, w którem wprzód udusić na biało jedną sparzoną i utartą na tarku cebulę, trochę posolić, popieprzyć i smażyć na wolnym ogniu aż się lekko zarumienią. Podając wymięszać z usiekaną zieloną pietruszką.

108. **Kartofle „à la duchesse“.** Przyrządzić zwykłe „purée“ z kartofli lecz dosyć gęste, wbić do niego 4 lub 5 żółtek i wsypawszy trzy łyżki tartego parmezanu, wymięszać razem, urobić na stolnicy posypanej grubo mąką wałek, który spłaszczyć jak na leniwe pierogi i krajać z niego niezbyt wielkie ukośne kwadraty. Potem otarzać je w mące, obsmażyć na fryturze i ugarnirować niemi półmisek z mięsem, polędwicą lub jakąkolwiek pieczenią.

109. **Kulki z kartofli „à la Dauphine“.** Przygotować „purée“ z kartofli (patrz wyżej), dodać trochę gałki muszkatułowej, odrobinę cukru, wbić 2 lub 3 jaja, a wymięszawszy dobrze razem, brać łyżką i urabiać w dłoniach okrągłe kulki wielkości gołębiego jaja, utarzać je w mące i obsmażyć w gorącej fryturze na ładny złoty kolor. Takie kartofelki służą za elegancki garnitur do mięsa.

110. **Krokiety z kartofli.** Przyrządzić „purée“ z kartofli (patrz wyżej), dodać trochę pieprzu, dwa lub trzy całe jaja, można także siekanego kopru i pietruszki, wymięszać razem i wyrabiać podłużne okrągłe wałeczki, które otarzać w mące, posmarować jajkiem, obsypać tartą bułką i obsmażyć naokoło w rozpalonej fryturze lub smalcu na ładny złoty kolor. Podać jako garnitur do mięsa lub na postną potrawę z sosem ostrym.

111. **Krokiety z kartofli z grzybami.** Przyrządzają się tak samo jak poprzednie z dodaniem łyżki lub dwóch ugotowanych i drobno usiekanych grzybów, a zamiast mleka, dwie lub trzy łyżki smaku z grzybków. Kto lubi można dać także pół cebuli drobno usiekanej i zasmażonej na rumiano z masłem.

112. **Kartofle nadziewane mięsem.** Duże podługowate kartofle oskrobać z łupy, opłukać czysto, pościnać wierzchy, czyli pokrywki, a wewnątrz wydrążyć łyżeczką od drążenia i ponakładać farszem mięsnym takim jak na pierożki, z dodaniem usiekanego na twardo jajka i dwóch łyżek kwaśnej śmietany. Kartofle następnie posolić po wierzchu, nakryć pokrywkami, ułożyć na brytwannie i piec w gorącym piecu przez godzinę, smarując je często masłem. Gdy się ładnie obrumienią podać z sosem grzybkowym, pomidorowym lub innym wedle upodobania.

113. **Kartofle nadziewane grzybkami.** Kartofle takie są smaczną potrawą na post, można je przyrządzać w dwojaki sposób:

I-szy sposób. Tak samo przygotować i wydrążyć kartofle jak poprzednie, środki z nich ugotować i utrzeć, dodać dwie łyżki drobno usiekanych i ugotowanych suszonych grzybków, łyżkę masła zasmażoną z cebulką, trochę pieprzu, soli, zielonej siekanej pietruszki i kopru, 2 całe jaja i ze dwie łyżki smaku z grzybków. Farsz ten wymięszać dobrze razem i nadziawszy nim kartofle, przykryć ściętemi wierzchami, posolić i ułożywszy na brytwannie upiec tak samo jak poprzednie. Pod koniec poukładać na blaszanym półmisku, polać sosem grzybkowym, lub tylko samą kwaśną śmietaną rozbitą z pół łyżeczką mąki, posypać parmezanem z tartą bułeczką, polać masłem, a gdy się zapieką wydać na stół.

II-gi sposób. Wybrać duże podłużne kartofle, obrać z łupy, opłukać, posolić i upiec w piecu, obracając często, aby były rumiane i miały chrupiącą skórkę. Potem je przekroić na połówki, wybrać łyżeczką środki, utrzeć i przygotować taki sam farsz jak do poprzednich, dodawszy jeszcze ze dwie łyżki kwaśnej śmietany. Nałożyć nim połówki wydrążonych kartofli, posypać tartą bułką, polać masłem i zapiec w piecu przez 5 minut.

114. **Kartofle nadziewane z parmezanem lub z bryndzą.** W ten sam sposób jak porzednie można kartofle nadziać farszem z utartych kartofli z dodaniem trzech łyżek parmezanu lub bryndzy, 2 łyżek kwaśnej śmietany, dwóch żółtek, łyżki masła, trochę soli i pieprzu. Potem posypać połówki wydrążo-

nych kartofli tartą bułką, polać masłem i wstawić do gorącego pieca na 5 minut.

115. **Kartofle duszone ze śmietaną.** Litr obranych kartofli pokrajać w talarki, odblanżerować w wrzącej słonej wodzie, a odcedziwszy włożyć w rądel, w którym wprzód udusić dwie poszatkowane cebule z łyżką masła, wrzucić garść siekanego kopru, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, wymięszać kartofle i dusić pod przykryciem w piecu potrząsając często rądlem, dopóki nie będą miękkie.

116. **Kartofle wypiekane z jajami i ze śmietaną.** Ugotować na wpół litr obranych kartofli, gdy przestygną pokrajać w talarki, tak samo 3 lub 4 jaja ugotowane na twardo. Wysmarować rądel masłem, wysypać mąką i układać warstwami kartofle i jaja, skropić je łyżką rozpuszczonego masła, zalać trzema lub czterema łyżkami kwaśnej śmietany i wstawić przykryte do bardzo gorącego pieca na pół godziny, aby się wypiekły i z pod spodu przyrumieniły. Wydając, wyrzucić na półmisek. Bardzo smaczna potrawa na post.

117. **Kartofle wypiekane z jajami i ze śledziem.** Przyrządzają się tak samo jak poprzednie z dodaniem jednego lub dwóch śledzi, które przedtem dobrze wymoczyć, obrać z ości, usiekać i wymięszać z kartoflami.

118. **Kartofle na kwaśno z kiełbaskami.** Ugotować na wpół kartofle na smaku z jarzyn. Zrobić rumianą zaprażkę, rozprowadzić tym smakiem, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i łyżkę octu owocowego, włożyć pokrajane w kostkę kartofle, a gdy już zupełnie miękkie wrzucić ze trzy pary kiełbasek pokrajanych w talarki, zagotować raz i wydać na stół.

119. **Kartofle „au gratin“.** Ugotowane kartofle utrzeć z surowem masłem, kilku łyżkami śmietanki lub mleka i trzema żółtkami, dodać pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko, posypać tartym parmezanem, bułką i zieloną siekaną pietruszką, polać masłem i zapiec na ruszcie w gorącym piecu przez 15 minut. Jestto bardzo smaczna forma kartofli do ryb lub do kotletów.

120. **Kartofle po amerykańsku z sardelami.** Łyżkę masła zasmażyć na biało z pół łyżką mąki, rozprowadzić pół litrem kwaśnej śmietany, wcisnąć cytryny do smaku, wrzucić 5 lub 6 wymoczonych, obranych z ości i drobno usiekanych sardeli i głęboki talerz ugotowanych na wpół pokrajanych w talarki kartofli. Można dodać także dwa jaja na twardo usiekane grubo, i dwie łyżki wymoczonych kaparów, wstawić przykryte na 10 minut do gorącego pieca i podać jako smaczną potrawę na post.

121. **Kartofle po szwajcarsku.** Dwie poszatkowane cebule udusić na maśle; pokrajać w cienkie talarki jedną marchew, pietruszkę, seler i litr kartofli, które przedtem odblanżerować. Wrzucić to wszystko do rądla na masło z cebulą, posolić, opieprzyć, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany, wcisnąć trochę cytryny do smaku i dodać skórki cytrynowej otartej na tarku i wstawić na godzinę do gorącego pieca na ruszcie, aby się nie przypaliły.

122. **Kartofle po węgiersku.** Surowe obrane kartofle pokrajać na cztery części wzdłuż, sparzyć i wybrać na sito. Zasmażyć na maśle sporo szatkowanej cebuli do złotego koloru, dodać trochę papryki, wsypać do rądelka ziemniaki, przykryć i co chwilę przemięszać, aż się przyrumienią. Potem zalać kwaśną śmietaną i udusić do miękkości.

123. **Kartofle po amerykańsku.** Surowe kartofle obrać, pokrajać w podłużne sztabki grubości małego palca, zalać wodą, zagotować, następnie odlać, a zalać słodkiem mlekiem w płytkiem naczyniu, dodać troszkę masła, pieprzu, soli i w piecu wypiec. Mleko powinno się wygotować, a ziemniaki przyrumienić.

124. **Kartofle po frankfurcku.** Zasmażyć na maśle trochę cebuli szatkowanej, dodać szynki pokrajanej w paski i udusić razem. Następnie dodać mąki, zasmażyć, rozprowadzić rosołem na sos, który zaprawić octem lub cytryną. Dodać pieprzu, tymianku, skórki cytrynowej siekanej i musztardy. Stosowną ilość ziemniaków, pokrajanych w talarki ugotować na słonej wodzie, odlane zmięszać z powyższym sosem i zagotować.

125. **Kartofle po włosku.** Surowych kartofli nakrajać w drobną kostkę i po wypłukaniu wybrać na sito, żeby obe-

schły. W niskiem naczyniu rozpalić trochę oliwy, wsypać kartofle i usmażyć do złotego koloru. Osobno zasmażyć cebulki siekanej, także na oliwie, a gdy zrumieniona wsypać zielonej pietruszki, trochę bulionu, masła, pieprzu, soli i wymięszać z obsączonemi kartoflami.

126. **Kartofle duszone z grzybkami lub pieczarkami.** Udusić kilkanaście poszatkowanych pieczarek lub prawdziwych grzybków z masłem i cebulką. Osobno pokrajać w talarki litr obranych kartofli i odblanżerować je w wrzącej osolonej wodzie; odcedziwszy, wymięszać je z uduszonymi grzybkami lub pieczarkami, dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany, ułożyć w rądlu, skropić rozpuszczonem masłem i wstawić na ruszcie na godzinę do pieca. Wyborna potrawa na post.

127. **Kartofle z beszamelem z pieca.** Ugotowane w łupinie kartofle obrać, pokrajać w talarki, układać na półmisku wysmarowanym masłem, przesypywać je tartym parmezanem, skrapiać roztopionem masłem i polewać sosem beszamelowym póki wszystkie nie wyjdą, a przed podaniem wstawić je do bardzo gorącego pieca na 10—15 minut, aby się z wierzchu ładnie zrumieniły.

128. **Kartofle panierowane smażone.** Ugotowane w łupach kartofle obrać, umaczać każden w rozbitem jajku, opanierować bułką z tartym parmezanem i na maśle obsmażyć ze wszystkich stron na złoty kolor. Takie kartofle podać można do eleganckiego śniadania postnego do śledzi zwijanych z musztardą.

129. **Kartofle „à la Villeroy".** Przygotować ciasto następujące: Trzy kopiate łyżki mąki kartoflanej, dwa żółtka, trochę soli, rozprowadzić mlekiem tak, aby ciasto było gęste, lejące, lecz utrzymało się na zanurzonych kartoflach i wymięszać je z ubitą pianą z pozostałych białek. Kilkanaście obranych kartofli pokrajać w cienkie talarki, zblanżerować w słonej wodzie i odcedzić na szerokie sito. Gdy zupełnie obeschną, maczać je w cieście i smażyć w gorącej fryturze. Są bardzo smaczne, można je podawać jako elegancki garnitur do polędwicy lub pieczeni, albo na osobnym półmisku ułożone na serwecie i ubrane gałązkami zielonej usmażonej pietruszki.

130. **Kartofle gotowane z selerami.** Na 6—8 kartofli jeden mały seler obrać z łupy, opłukać i pokrajać karbowanym nożykiem w talarki, posolić, zalać wodą tyle, aby tylko je nakryła i ugotować do miękkości. Potem je odcedzić, obsypać usiekanym koperkiem i pietruszką, polać rozpuszczonem masłem i podać do pieczeni wołowej lub baraniej, albo do kotletów.

131. **Kartofle po myśliwsku.** Przyrządzić zwykłe kartofle przysmażane (patrz wyżej). Kilka wymoczonych, obranych z ości i usiekanych sardeli, łyżkę ugotowanych kaparków, łyżkę usiekanego szczypiórku i kopru, trochę pieprzu, wszystko to wymięszać najpierw z pół szklanką tęgiego bulionu z dodaniem smaku z ugotowanych kaparów, a później z kartoflami i podać do zwierzyny lub czarnych mięs.

132. **Kartofle z beszamelem.** Obrane kartofle pokrajać w równe, niegrube talarki, posolone ugotować i odlać na sito. Zrobić sos beszamelowy (patrz sosy) kartofle włożyć w rądelek, w którym się ma podawać do stołu, zalać suto beszamelem, posypać parmezanem i bułeczką, pokropić masłem, zapiec w piecu na rumiano i podać do mięsa lub jako jarzynę.

133. **Kartofle wypiekane z szynką.** Rozetrzeć w rądlu łyżkę masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić kwaśną śmietaną, dodać jedną odparzoną i utartą na tarku cebulę, ćwierć funta okrawków ze szynki grubo posiekanyych, posolić, opieprzyć i wymięszać z pokrajanemi w talarki kartoflami, które wprzód odblanżerować w słonej wodzie, potem przykryć i wstawić na ruszcie do gorącego pieca na dobre trzy kwadranse.

134. **Kartofle wypiekane z farszem mięsnym.** Usiekać drobno pozostałe z rosołu lub pieczeni tłuste mięso, zasmażyć je z cebulką i dwiema lub trzema łyżkami tartej bułki, tak jak na pierożki, dodać dwie lub trzy łyżki kwaśnej śmietany, trochę soli, pieprzu, wymieszać z ugotowanemi na wpół kartoflami pokrajanemi w talarki, ułożyć w rądlu, skropić masłem i zapiec przez pół godziny w piecu. Do takich kartofli można podać osobno w sosyerce sos kaparkowy rumiany, sardelowy lub jaki inny wedle upodobania (patrz sosy).

135. **Kotlety z kartofli.** Ugotowane kartofle przetrzeć

przez rzadkie sito, wbić w stosunku 6-ciu kotletów dwa całe jaja, lub tylko same żółtka, a będą kotlety pulchniejsze; posolić, opieprzyć, wymięszać dobrze razem i wyrabiać zgrabne, owalne, płaskie kotlety, które utarzać w mące, posmarować rozbitem jajkiem, opanierować bułką i smażyć na ładny złoty kolor. Podać do nich sos grzybkowy, pomidorowy, korniszonowy, kaparowy lub inny (patrz sosy).

136. **Kotlety z kartofli z grzybami.** Przyrządzają się jak poprzednie z dodaniem do kartofli dwóch łyżek drobno usiekanych i przysmażonych z cebulką suszonych grzybków. Mogą być również świeże borowniki lub pieczarki.

137. **Kluski z kartofli.** (Patrz w przepisach potraw mącznych).

138. **Kluski „zbójeckie" z surowych kartofli.** W wilię dnia obrać i utrzeć na tarku litr kartofli i nalać je zimną wodą. Nazajutrz wodę tę odlać, utartą masę wymięszać i jeszcze ze dwa lub trzy razy wodę odmienić. Potem kartofle mocno wycisnąć przez czyste płótno, wodę wyciśniętą zostawić niech się ustoi, poczem ją zlać również, a pozostałą na spodzie mąkę dodać do kartofli, osolić, wymięszać z łyżką masła utartego z dwoma żółtkami i z namoczonemi grzankami ze skrajanej w kostkę jednej bułki. Kłaść z tego ciasta łyżką dość duże kluski na gotującą się osoloną wodę, a po ½ godzinie wyjąć je łyżką druszlakową i podać do pieczeni.

139. **Kluski z kartofli z serem lub bryndzą.** Dziesięć średniej wielkości ugotowanych kartofli utrzeć dobrze z łyżką masła, dwoma całemi jajami, ćwierć funtem dobrej bryndzy liptawskiej lub z braku tejże z serem domowym, rozrzedziwszy tę masę jedną lub dwiema łyżkami mleka. Wyrzucić ją następnie na stolnicę posypaną mąką, otarzać w niej długi wałek, który rozpłaszczyć i krajać z niego ukośne kwadraty w kształcie leniwych pierożków, lub też robić okrągłe kulki, kłaść na wrzącą wodę i gotować przez 10—14 minut, podając, odcedzić na sito lub druszlak, a na półmisku polać masłem ze zrumienioną bułeczką.

140. **Racuszki z kartofli.** Dziesięć sypkich kartofli ugotować, przetrzeć gdy przestygną przez włosienne sito, dodać łyżkę masła, dwie łyżki śmietany, trzy żółtka, trzy łyżki cukru i pianę z pozostałych białek. Wymieszać lekko i kłaść łyżką na rozpalony smalec we formie do dołków okrągłe płaskie placuszki. Gdy się z obu stron obrumienią i podrosną, układać na półmisku i posypać grubo cukrem; podać do nich oddzielnie młodą kwaśną śmietanę.

141. **Placki kartoflane.** Utrzeć litr obranych surowych kartofli, odcisnąć dobrze z wody, dodać dwie łyżki mąki, kawałek masła, trochę soli, zagnieść ciasto, a urobiwszy z niego kilka cienkich placków, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem, po wierzchu posmarować piórkiem zmaczanem w rozpuszczonem maśle, wstawić do gorącego pieca i upiec na rumiano. Takie placki są bardzo smaczne z masłem do herbaty.

142. **Babki z kartofli.** Przetrzeć przez włosienne sito 10 gotowanych kartofli, dodać dużą łyżkę świeżego masła utartego z trzema żółtkami, trzy łyżki tartego parmezanu lub ćwierć funta bryndzy liptawskiej, 2 łyżki kwaśnej śmietany, trochę soli, pieprzu, wymieszać dobrze razem, a w końcu dodać pianę z pozostałych białek. Ponakładać tę masę do małych foremek wysmarowanych masłem i wysypanych mąką i posmarowawszy z wierzchu jajem piec w piecu przez 15 minut. Potem wyrzucić z foremek i podać z sosem w sosyerce wedle upodobania lub z przyrumienionem masłem z bułeczką. Bardzo eleganckie i smaczne paszteciki na post.

143. **Pączki kartoflane.** Litr ugotowanych kartofli przetrzeć przez włosienne sito, łyżkę masła utrzeć z czterema żółtkami, dodać trzy łyżki kwaśnej śmietany, jedną sparzoną, utartą na tarku i uduszoną w maśle cebulę, trzy kopiate łyżki mąki, trochę soli i pieprzu; wyrobić tę masę doskonale, która powinna być tak rzadka jak ciasto drożdżowe na pączki, wymieszać w końcu z pianą z pozostałych białek i kłaść łyżką okrągłe kulki na rozpalony smalec lub masło na patelnię od smażenia dołków i smażyć, aż się ładnie zrumienią.

144. **Paluszki z kartofli smażone.** Ugotowane kartofle przetrzeć przez sito, dodać jajo i mąki, zagnieść jak ciasto na knedle, porobić kluski w kształcie paluszków, zagotować je na wodzie i odlać na sito. Gdy ociekną rzucić je na gorący smalec na patelnię, pięknie obsmażyć i podać do mięsa.

145. **Karczochy.** Karczochy uchodzą za jedną z najwykwintniejszych jarzyn, dlatego bywają podawane przy wystawnych śniadaniach i obiadach. Należy kupując wybierać duże, podługowate, z zielonymi liśćmi, których pierwszy rząd zupełnie odrzucić, a pozostałe obciąć, i obrównać nożyczkami. Włókna, znajdujące się w środku, wydrążyć od góry łyżeczką do wydrążania kartofli, wymyć je dobrze w zimnej wodzie, a następnie włożyć do wrzącej wody, do której wcisnąć dużo soku z cytryny, aby zachowały ładny kolor, wsypać soli z łyżeczką cukru, przykryć je i gotować przez dobre pół godziny. Gdy boczne listki z łatwością odchodzą od korony, jest oznaką, że już ugotowane; wtedy je wyjąć z wody, ułożyć liść na dół, by dobrze ociekły i albo podać gorące do sosów, lub zastudzić na zimno.

146. **Karczochy z sosem holenderskim.** Ugotowane karczochy jak powyżej ułożyć liść do góry na półmisku, a w sosyerce podać sos holenderski lub sos „Colbert" (patrz sosy).

147. **Karczochy z wody z masłem.** Ugotowane jak powyżej karczochy podać na półmisku róże ułożone liśćmi do góry, a osobno w sosyerce masło ze zrumienioną bułeczką.

148. **Karczochy po włosku.** Ugotować podanym sposobem karczochy, poodchylać im listki i napełnić uchylenia tartym parmezanem, potem ścisnąć napowrót, ustawić w kamiennej rynce jeden obok drugiego, zalać zasmażoną prowancką oliwą i pod przykryciem dusić na ogniu przez kwadrans.

149. **Karczochy na zimno z sosem „Remoulade".** Ugotowane podanym sposobem karczochy zastudzić, ułożyć na półmisku, ugarnirować po bokach kaparami, oliwkami, małemi rzodkiewkami etc., a w sosyerce podać sos „Remoulade", „Ravigotte", lub tatarski (patrz sosy).

150. **Karczochy na gorąco z octem i oliwą lub ostrym sosem.** Ugotowane karczochy są też bardzo smaczne na gorąco do octu i oliwy, lub do zimnych sosów tatarskich.

151. **Karczochy na winie.** Najsmaczniejsze są karczochy duszone na winie, to znaczy po oczyszczeniu obgotować je na wpół, a wyjąwszy z wody, przekroić na cztery części, ułożyć w rądlu, dodać łyżkę masła, zalać szklanką białego wina i dusić pod przykryciem aż do zupełnej miękkości. Potem podać je z sosem lub octem i oliwą, wedle upodobania.

152. **Karczochy faszerowane „à la barigoule".** Oczyszczone karczochy ugotować na wpół podanym wyżej sposobem, a gdy ociekną z wody, w środki wydrążone z włókien i rdzenia nałożyć następującego farszu: Jedną odparzoną i utartą na tarku cebulę zasmażyć na biało z masłem i udusić na niej kilka posiekanych pieczarek, które następnie wymięszać z kawałkiem usiekanej drobno młodej słoniny, z namoczoną w mleku i dobrze odciśniętą bułką, jednem całem jajem, odrobiną soli i pieprzu. Nafaszerowane karczochy przykryć cieniutkiemi plasterkami słoniny, ułożyć w rądlu, podlać pół szklanką gęstego bulionu i szklanką białego wina i wstawić przykryte do gorącego pieca na pół godziny. Potem sos zaprawić rumianą zaprażką z pół łyżki mąki i masła, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, ułożyyć karczochy na półmisku i polać przecedzonym sosem.

153. **Kardy.** Kardy są rodzajem karczocha, którego białe łodygi stanowią bardzo delikatną jarzynę zimową. Zielone czubki i liście należy odjąć, pozostawiając same łodygi, które przekrajać na kilka kawałków na 8 ctm. długości i gotować w słonej wodzie z dodaniem łyżki octu owocowego, lub soku z pół cytryny, dopóki włókna nie zdejmą się łatwo. Wtedy je odlać, przelać kilkakrotnie zimną wodą, ściągnąć włókna, włożyć do rądelka, dodać masła, zalać szklanką bulionu, wcisnąć trochę cytryny i gotować tak długo, aż będą zupełnie miękkie, poczem je wyjąć, sos zaprawić lekką zaprażką z pół łyżki masła i mąki, polać nim kardy na półmisku, a naokoło obłożyć grzaneczkami z bułki ze szpikiem wołowym (patrz dodatki do jarzyn).

154. **Kardy z bułeczką z masłem.** Ugotować kardy jak poprzednio z tą różnicą, że zamiast zalewać po obciągnięciu z włókien bulionem, dusić je tylko na maśle, z dodaniem pół szklanki białego wina. Gdy miękkie, odcedzić i podać polane masłem ze zrumienioną bułeczką.

155. **Kardy „au gratin".** Ugotowane i uduszone na winie kardy jak poprzednie ułożyć na półmisku, posypać grubo tartym parmezanem, polać ćwierć litrem kwaśnej śmietany,

rozbitej z pół łyżeczką mąki i pół łyżeczką przyprawy Maggiego, po wierzchu tartą bułką i oblawszy rozpuszczonem masłem, wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na 10—15 minut, aby się z wierzchu przyrumieniły.

156. **Kardy „à la poulette".** Oczyszczone kardy pokrajać na kawałki 10 cm. długie, zagotować na słonej wodzie, potem osączyć, zalać rosołem, skropić cytryną, przykryć plasterkami słoniny i pod przykryciem gotować do zupełnej miękkości. Przed podaniem zrobić sos biały na smaku. Usmażyć na maśle uszatkowanych cienko grzaneczek, kardy ułożyć na środku półmiska, polać sosem, posypać zieloną siekaną pietruszką, a naokoło obłożyć grzaneczkami.

157. **Kardy „à la Villeroy".** Ugotować kardy jak poprzednie i wybrać na sito, by ociekły. Zrobić sos biały dość gęsty z cytryną, maczać w niem kardy na widelcu i układać je na półmisku posypanym bułką. Gdy dobrze sos zastygnie, maczać je w rozbitem jaju, posypywać bułeczką i smażyć na rozpalonej fryturze. Podać ułożone na serwecie, ubrane zieloną pietruszką, a w sosyerce sos wedle upodobania.

158. **Kasztany smażone w cukrze.** Pół funta kasztanów ponadcinać i ugotować na wpół, aby się dały obrać w całości z podwójnej łupy. Potem gotować je dalej na mleku, aż będą zupełnie miękkie. Osobno zrobić gęsty syrop z pół funta cukru, a gdy zaczną na nim występować perełki, nadziewać kasztany na długie szpilki drewniane, zanurzać w syropie, a po wyjęciu trzymać je przez chwilę oparte sztorcem, aby z syropu zastygła na nich błyszcząca glazura, poczem obkładać niemi jarzynę jak jarmuż, szpinak, marchewkę, groszek etc.

159. **„Purée" z kasztanów.** Obgotować na wpół funt kasztanów, obrać z podwójnej łupy, a potem gotować dalej w mleku, aż się zupełnie na masę rozgotują. Następnie przefasować je przez sito, dodać łyżkę młodego masła, cukru do smaku i wstawiwszy rynkę w drugie naczynie z gotującą się wodą, trzymać na parze, aby się nie przypaliły. Podając do kotletów lub drobiu, ułożyć w środku półmiska, albo przez maszynkę do tarcia kartofli, przetrzeć puchową kaszę kasztanową w kształcie spiczastej piramidy.

160. **Gruszki duszone na jarzynę.** Wybrać soczyste gruszki zwane babami, obrać je ze skóry, przekroić na połówki, wydrążyć z pestek i gotować w parze, podlawszy tylko na spód rądla wody. Gdy już miękkie włożyć łyżkę masła deserowego, ocukrować i dusić dalej, aż się gruszki ładnie obrumienią. Wkońcu oprószyć lekko mąką, skropić wodą i podać do pieczystego: np. do kaczek, gęsi lub perliczek. Takie gruszki są wyborne, lepsze o wiele, niż w kompocie.

161. **Kukurudza młoda z masłem.** Kukurudza jest smaczna tylko młoda, póki się nie zestarzeje. Obraną z wierzchnich zielonych liści i białych włosów pod spodem, wypłukać w wodzie, włożyć do szerokiej rynki, zalać wrzącą słoną wodą, aby cała była przykryta, dodać parę kawałków cukru i gotować przez dobre pół godziny, aż ziarnka będą miękkie. Podać zawiniętą w serwetę, aby nie stygła, a na stole postawić świeże masło i sól.

162. **Marchew duszona.** Marchewkę młodą, którą już mamy w czerwcu, nie należy wcale skrobać, ani krajać, tylko odciąwszy natkę wytrzeć i wymyć czysto i w całości sparzyć ukropem, a potem włożyć masła, trochę cukru, soli i podlewając lekko rosołem lub wodą, dusić aż do miękkości; w końcu zaprawić otrzepując mąką, zasmażyć razem i wydać. Starą marchew trzeba opłukać, oskrobać nożem, poszatkować drobno, lub skrajać w cienkie talarki i sparzywszy wrzącą wodą zalać wodą lub smakiem z kości i gotować tak długo, aż będzie miękka. Potem dodać trochę soli i cukru do smaku, rozetrzeć łyżkę masła z pół łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z pod marchwi, wymięszać razem, przykryć i poddusić jeszcze jakiś czas. Podawać ją można na jarzynę z grzankami lub do mięsa.

163. **Marchew smażona.** Młoda marchewka jest bardzo smaczna smażona. Jeśli jest mała, zostawić w całości, większą po oskrobaniu, przekroić na dwoje lub na czworo, opłukać, odblanżerować i podłożywszy łyżkę masła, posolić, zalać kilku łyżkami wody lub rosołu i dusić w parze pod przykryciem. Gdy już na wpół miękka, wsypać sporo miałkiego cukru nie przykrywając już smażyć raczej, a nie dusić tak, aby się ładnie ze wszystkich stron obrumieniła.

164. **Marchew krajana z groszkiem.** Ugotować w słonej wodzie z cukrem kilka marchwi pokrajanej w drobną kostkę,

a osobno drugie tyle groszku zielonego również ugotować z solą i cukrem uważając, aby pozostało niewiele smaku. Łyżkę masła utrzeć z pół łyżką mąki, rozprowadzić smakiem z pod marchwi i groszku, które następnie włożyć do tej zaprażki, wymięszać razem i poddusić jeszcze z 10 minut. Wydając, wsypać garść siekanego kopru i zielonej pietruszki. Taka marchewka bardzo smaczna do mięsa lub do kotletów z mózgu, cielęcych, albo jako jarzyna z grzankami.

165. **Marchewka duszona ze szparagami.** Młodą marchewkę pokrajać w cienkie talarki, tak samo kilka grubych, obranych szparagów i każdą z osobna odblanżerowawszy, ugotować w słonej wodzie z cukrem. Potem zmięszać je ze sobą, włożyć do rądelka łyżkę masła, dodać trochę cukru i smaku, w którym się jarzyny gotowały i dusić aż do zupełnej miękkości. Przed wydaniem zaprawić pół łyżką mąki i zaciągnąć sos dwoma rozbitemi żółtkami.

166. **Marchew po mazursku.** Pokrajać w drobną kostkę litr marchwi, zalać pół litrem wody i pół litrem słodkiego mleka. Dodać łyżkę masła, szczyptę soli i trzy łyżki cukru i gotować do miękkości. Zrobić zaprażkę z łyżki masła, tyleż mąki, rozprowadzić ćwierć litrem słodkiej śmietanki, ćwierć litrem tego smaku, w którym się marchewka gotowała, wlać do marchwi, wsypać trochę zielonego kopru, wymięszać, zagotować i podać na jarzynę z grzankami.

167. **Marchewka smażona w cieście.** Młode lecz dość grube marchwie pokrajać podłużnie na dwie lub trzy płaskie części; odblanżerowawszy je, ugotować w słonej wodzie, a gdy po odcedzeniu obeschną na sicie, maczać w gęstem cieście takim jak na nóżki cielęce (patrz nóżki cielęce obsmażone w cieście), i smażyć na fryturze na rumiany kolor. Taka marchewka stanowi elegancki i smaczny garnitur do mięsa lub do groszku zielonego.

168. **„Purée" z marchwi.** Kilkanaście marchwi oskrobanych pokrajać w kawałki i ugotować w małej ilości słonej wody do zupełnej miękkości. Potem je utrzeć, przefasować przez sito i zasmażyć z łyżką masła i kilku łyżkami słodkiej śmietanki, dodawszy cukru do smaku. Podać można do mięsa lub na jarzynę z grzankami albo z omletem.

169. **Suflet z marchwi.** Przyrządzić „purée" jak poprzednie, a gdy przestygnie, wbić do niego na 6—8 sztuk średniej marchwi 5 żółtek, białka ubić na pianę, wymięszać lekko, ułożyć stożkowato na półmisku wysmarowanym masłem i wstawić do średniego pieca na 15—18 minut. Podając, obłożyć grzaneczkami z bułki ze szpikem lub omletem (patrz dodatki do jarzyn).

170. **Ogórki faszerowane.** Wybrać średniej wielkości dość grube ogórki, ostrugać z łupy, przekroić na dwie połówki, wydrążyć środki z pestek, odblanżerować w słonej wodzie i napełnić farszem z surowej ryby, lub z cielęciny surowej, albo pieczonej, dodawszy namoczonej w mleku i odciśniętej bułki, trochę pieprzu, soli, jedno całe jajo i pół drobno usiekanej i zasmażonej cebuli. Potem przykryć z wierzchu płatkami słoniny, ułożyć w rynce i dusić pod przykryciem w rosole lub bulionie. Gdy zupełnie miękkie, sos zapalić pół łyżką zrumienionej mąki, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego i pół kieliszka madery.

171. **Ogórki faszerowane smażone.** Przyrządzić małe ogórki jak poprzednie i ugotować na lekkim rosole z kości. Gdy miękkie, odcedzić, maczać je w rozbitem jaju, posypać tartą bułką i obsmażyć na maśle. Podać do nich sos kaparowy lub korniszonowy.

172. **Oxalis.** Rośnie jak koniczyna; liście używane są na zupę jak szczaw kwaśne. Roślina ta robi w cieniu bulwy niekształtne wodniste i przeźroczyste. Bulwy te należy obrać ze skórki, wycinać rdzeń ze środka, gotować na słonej wodzie i podawać polane masłem z bułeczką lub sosem holenderskim.

173. **Papryka faszerowana.** Wziąć 8 sztuk grubej, całkiem zielonej jeszcze papryki, pościnać czubki u góry, wydrążyć w środku z pestek, włożyć do gotującej się osolonej wody i gotować tak długo, aż się z łatwością wierzchnia skórka da ściągnąć. Wtedy ją odcedzić, obrać ze skóry, namoczyć w zimnej wodzie z pół godziny, a potem napełnić następującym farszem. Pół funta wieprzowiny od karku zemleć na maszynce, posolić, wymięszać z trzema łyżkami ugotowanego na sypko ryżu, z jedną drobno usiekaną i zasmażoną cebulą i z jednem jajem. Po napełnieniu ułożyć w rynce, zalać szklanką rosołu lub smaku z kości, dodać łyżkę masła i łyżkę marmelady po-

midorowej, albo trzy uduszone i przefasowane pomidory i dusić pod przykryciem przez dobrą godzinę. Potem zrobić rumianą zaprażkę z pół łyżki masła i mąki, rozprowadzić smakiem z pod papryki, dodać pół łyżeczki przyprawy Maggiego, poddusić jeszcze z 10 minut razem i wydać.

174. **Pasternak.** Wybrać grube korzenie pasternaku, oskrobać i odblanżerowawszy ugotować je z kawałkiem baraniny lub boczku świeżego wieprzowego. Gdy już pasternak miękki, pokrajać w talarki, podprawić zaprażką z pół łyżki mąki i podać obłożony mięsem w którem się gotował.

175. **Podczos. (Kapusta wiosenna).** Naszatkować drobno liście z młodej niezwiniętej jeszcze kapusty i kalafiorów, sparzyć je w wrzącej wodzie przez 10 minut i odlać na druszlak. Gdy woda ścieknie, nalać drugą gorącą tyle tylko, aby liście przykryła, wcisnąć cytryny do smaku, posolić i gotować aż będą miękkie. Potem zrobić zaprażkę z łyżki masła i mąki, rozprowadzić smakiem, w którym się podczos gotował, dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany, wsypać garść usiekanego kopru, łyżkę cukru, poddusić jeszcze trochę i podać zamiast kapusty do pieczeni.

176. **Pomidory duszone.** Średniej wielkości pomidory ściąć na wierzchu czubki, powyjmować pestki, popierzyć i posolić środki, włożyć w każden kawałeczek masła i ułożywszy w rynce, zalać kilku łyżkami rosołu, ponakrywać wierzchami i dusić tak długo aż będą zupełnie miękkie i wysmażone. Na wydaniu posypać siekaną pietruszką lub koperkiem i ugarnirować niemi sztukę mięsa, polędwicę lub pieczeń.

177. **Pomidory smażone w cieście.** Duże okrągłe pomidory pokrajać w dość grube talarki, wycisnąć z nich wodę i pestki, posolić, opieprzyć, posypać siekanym koperkiem i pietruszką, zmaczać w gęstem cieście takiem jak na nóżki cielęce smażone (patrz cielęcina) smażyć na rozpalonem maśle lub fryturze. Potem wykładać je na bibułę, aby z tłuszczu osiąkły i podawać zaraz, by ciasto nie zwilgotniało. Jestto eleganckie podanie pomidorów na jarzynę lub jako garnirunek do mięsa.

178. **Pomidory „au gratin“.** Kilkanaście dużych pomidorów sparzyć wrzącą wodą, obciągnąć z nich skórkę, ściąć

wierzchy, wybrać łyżeczką pestki i ułożyć na półmisku, włożywszy do środka każdego po kawałeczku masła, trochę soli i pieprzu; posypać grubo tartym parmezanem i bułeczką, polać rozpuszczonem masłem i wstawić do średniego pieca na trzy kwadranse. Podać gdy się z wierzchu przyrumienią.

180. **Pomidory pieczone.** Wybrać małe, równe pomidory pościnać im czubki, wybrać pestki, w środek włożyć po kawałeczku masła, trochę soli, pieprzu, siekanego koperku lub szczypiórku, przykryć ściętemi czubkami i wstawić na patelni do gorącego pieca na dobre pół godziny.

181. **„Purée“ z pomidorów.** Kilkanaście dojrzałych pomidorów sparzyć wrzącą wodą, rozkroić na połówki, wybrać pestki, nalać rosołem, dodawszy łyżkę masła i dusić tak długo, aż będą zupełnie miękkie i gęste. Potem przefasować przez sito, posolić, pocukrować do smaku i użyć albo do sosów, albo takie purée wyborne jest do przełożenia pokrajanej sztuki mięsa i oblania jej całej z wierzchu, a potem zapieczenia w piecu.

182. **Pomidory faszerowane mięsem.** Wybrać kilkanaście równej wielkości pomidorów, odblanżerować je, ściąć im czubki, wydrążyć w środku z pestek, posolić i nadziać następującym farszem: pół funta czystego mięsa wieprzowego, baraniny lub wołowego z dodaniem szpiku, przepuścić przez maszynkę, wymieszać z połówką cebuli drobno usiekanej i zasmażonej na maśle, solą, pieprzem, trzema łyżkami tartej bułki, garścią siekanego kopru i szczypiórku i jednem całem jajem. Nafaszerowane pomidory posypać z wierzchu tartą bułką, ułożyć na patelni, polać masłem i wstawić do gorącego pieca na 30—40 minut.

183. **Pomidory faszerowane ze śmietaną.** Przygotować pomidory jak poprzednie i nadziać takim samym farszem z dodaniem trzech kopiatych łyżek ugotowanego ryżu, a zamiast tartej pół namoczonej w mleku bułki. Ułożyć nadziane pomidory na okrągłej patelni bez rączki, przykryć je ściętemi wierzchami, posypać grubo tartym parmezanem, zalać pół litrem kwaśnej śmietany zmieszanej z pół łyżeczką mąki i przyprawy Maggiego i wstawić na dobre pół godziny do bardzo gorącego pieca. Podać do stołu z patelnią.

184. **Pomidory faszerowane pieczarkami.** Przygotować pomidory jak powyżej i napełnić następującym farszem: kilkanaście pieczarek usiekać, udusić na maśle z cebulką, dodać dwie łyżki tartej bułki, trochę soli, pieprzu i dwie lub trzy łyżki kwaśnej śmietany. Po napełnieniu ułożyć je na patelni wysmarowanej masłem, przykryć ściętemi wierzchami i wstawić do pieca na 20 do 25 minut.

185. **Pomidory faszerowane ryżem.** Sparzone i wydrążone z pestek pomidory napełnić farszem z przygotowanego ryżu, wymieszanego z usiekanemi suszonemi grzybkami i dwiema lub trzema łyżkami śmietany. Z wierzchu posypać parmezanem, polać masłem i wstawić na patelni do pieca na 20—25 minut.

186. **Pomidory nadziewane zielonym groszkiem.** Tak jak poprzednie, nadziać pomidory zielonym groszkiem uduszonym z masłem, posypać siekanym koperkiem, polać masłem i upiec w piecu przez 16—20 minut, lub udusić w maśle w rynce.

187. **Rzewień, czyli Rabarbarum.** Ugotować na smak ze sześć grzybków suszonych, jedną cebulę, jeden bobkowy liść, kilka gałązek kopru i zielonej pietruszki. Dziesięć łodyg rzewienia czyli krzewu rabarbarum obrać z wierzchnich błon, pokrajać na kawałki dwucentymetrowe, wrzucić na gotujący się smak i gotować do miękkości, uważając, aby się nie rozgotowały. Potem odcedzić i przelać na druszlaku zimną wodą. Osobno ugotować pól litra małych wydrążonych kartofelków i zmieszawszy z rzewieniem, włożyć do następującego sosu: łyżkę masła zrumienić lekko z łyżką mąki, rozprowadzić smakiem, w którym się rzewień gotował, wsypać garść siekanego szczypiórku, jeden ząbek utartego na masę czosnku, pół łyżeczki przyprawy Maggiego, zagotować raz i wydać jako jarzynę.

188. **Rzepa w rumianym sosie.** Oczyszczoną i ostruganą rzepę poszatkować jak makaron, odblanżerować, wrzucić do rondla w którym wpierw upalić na jasny karmel parę kawałków cukru, a dodawszy łyżkę masła i trochę soli, obrumienić na silnym ogniu. Potem zalać szklanką rosołu lub wody i udusić pod przykryciem aż do miękkości. Przed podaniem zrobić zaprażkę z pół łyżki mąki, zaciągnąć sos i wydać do pieczeni wieprzowej, cielęcej lub baraniej.

189. **Rzepa duszona z kiełbaskami.** Kilka ostruganych młodych rzep poszatkować drobno, odblanżerować przez 4 minut, a następnie włożyć do zaprażki białej, zasmażonej z łyżki masła i pół łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wrzucić łyżeczkę kminku, trochę soli i dusić tak długo na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie miękka. Na końcu wsypać garść usiekanej zielonej pietruszki i wydać obłożoną kiełbaskami parówkami.

190. **Rzepa faszerowana.** Młodą rzepę można przyrządzać tak samo jak kalarepę, należy ją tylko wprzód odblanżerować przez 5 minut w wrzącej wodzie, aby gorycz z niej wyszła (patrz kalarepa faszerowana).

191. **Rzodkiewka duszona.** Młodą niesłupiastą, okrągłą rzodkiewkę ostrugać z wierzchniej łupy i posolić, zalać szklanką wody lub rosołu z dodaniem łyżki masła. Gdy już miękka, a sos się wysadzi, obsypać ją cukrem i obrumienić, a potem oprószyć mąką, zasmażyć i rozprowadzić sos kilku łyżkami rosołu lub wody z dodaniem pół łyżeczki przyprawy Maggiego. Rzodkiewka duszona w smaku przypomina kalarepkę, jest jednak o wiele delikatniejszą.

192. **Rzepa kiszona ze śmietaną.** Rzepę można przyrządzać kiszoną w beczce w ten sam sposób jak kapustę. Funt takiej rzepy zalać wodą tyle tylko, aby ją przykryła i gotować aż będzie miękka. Potem podprawić ją zaprażką białą z łyżką mąki zasmażonej z masłem i uduszoną cebulą, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, wsypać trochę cukru i poddusiwszy jeszcze z 10 minut podać do pieczeni wieprzowej, baraniej lub huzarskiej. Kto lubi ostrzejszą można podać do niej szczyptę papryki.

193. **Salsefia czyli czarne korzonki lub szparagi zimowe.** Salsefia w smaku zbliżona jest do szparagów; jestto zimowa jarzyna, którą dostać można na targach. Obrać ją starannie, oskrobać z czarnej skórki jak szparagi i kłaść zaraz w miskę z wodą, do której wsypać garstkę mąki i wlać trochę octu, aby korzonki nie zczerniały. Potem ją powiązać w małe wią-

zeczki, włożyć do gorącej osolonej wody, dodać parę kawałków cukru i gotować aż do miękkości. Podać na jarzynę polaną masłem ze zrumienioną bułeczką jak szparagi.

194. **Salsefia w sosie holenderskim.** Ugotowaną jak powyżej salsefię polać sosem holenderskim (patrz sosy).

195. **Salsefia smażona.** Ugotowaną salsefię jak powyżej, osączyć dobrze z wody, utarzać w pianie ubitej z białek zmieszanej z tartą bułką i obsmażyć na rumiano na rozpalonem maśle. Albo maczać w cieście, takiem jak do smażonych nóżek cielęcych (patrz cielęcina) i smażyć na fryturze.

196. **Salsefia „à la poulette".** Ugotowane jak powyżej korzonki salsefii, poddusić jeszcze parę minut w sosie „poulette" (patrz sosy) i podać na jarzynę.

197. **Sałata duszona.** Wziąć kilka główek sałaty głowiastej lub endywii, odrzucić wierzchnie listki, wypłukać, sparzyć ukropem, a gdy dobrze ocieknie na sicie, dusić w rondelku ze stopioną słoniną, dodać soli, pieprzu, wsypać trochę siekanego kopru i pietruszki, a przed wydaniem zalać kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany, rozbitej z pół łyżeczką mąki.

198. **Sałata głowiasta faszerowana.** Kilka główek sałaty przekroić na ćwiartki, wypłukać odrzuciwszy wierzchnie listki, i sparzyć wrzącą osoloną wodą. Ody ocieknie dobrze z wody, rozłożyć na stolnicy i smarować farszem pomiędzy liście. Farsz może być z mięsa wieprzowego lub z cielęciny, zmielonej na maszynce, wymięszanej z namoczoną w mleku i wyciśniętą bułką, solą, pieprzem, przysmażoną na maśle cebulką i z jednem całem jajem. Potem cząstki główek złożyć w całość w rondlu wyłożonym plasterkami słoniny, dusić i wypiec tak samo jak kapustę włoską (patrz kapusta włoska faszerowana).

199. **Selery duszone.** Umyć czysto kilka ostruganych selerów, ugotować w słonej wodzie, pokrajać w plasterki, zalać bulionem, wcisnąć cytryny i dusić pod przykryciem. Ody już zupełnie miękkie, zaprawić łyżką masła i pół łyżką mąki i podać obłożone grzankami ze szpikiem (patrz dodatki do jarzyn).

200. **Selery „à la Villeroi".** Ugotowane w słonej wodzie

selery gdy trochę obeschną pokrajać w plastry, maczać w cieście jak na jabłka (patrz jabłka smażone w cieście), nie dodając do ciasta wcale cukru i smażyć na rozpalonej fryturze lub smaku na ładny, złoty kolor. Wykładać na bibułę, aby z tłuszczu osiąkły, ugarnirować gałązkami zielonej smażonej pietruszki, a w sosyerce podać osobno sos bulionowy. Jestto sposób podania tej jarzyny na wykwintne przyjęcie.

201. **Selery liściaste.** Jestto specyalny gatunek selerów, z którego są jadalne łodygi. Odciąć je od korzenia, oczyścić z liści i z wierzchołków, pokrajać na wpół lub też całe ugotować do miękkości. Można je podawać jak szparagi z masłem lub bułeczką, z sosem holenderskim lub koperkowym z żółtkami (patrz sosy).

202. **Selery duszone na winie.** Wybrać duże, gładkie selery, ostrugać i wydrążyć specyalną łyżeczką małe kulki jak kartofelki wydrążane. Odblanżerować je w słonej wodzie, do której wcisnąć soku z cytryny, aby nie zczerniały, a potem zalać bulionem lub rosołem i kieliszkiem madery i gotować aż będą miękkie. Wówczas zaprawić sos pół łyżką mąki roztartej z łyżką deserowego masła, wsypać trochę cukru, zagotować i podać jako wykwintny garnitur do białych mięs.

203. **Selery faszerowane.** Na faszerowanie trzeba wybierać specyalny gatunek selerów kulistych, które są zupełnie gładkie. Wymyć je czysto po ostruganiu i ugotować na wpół w osolonej wodzie. Potem wydrążyć w środku jak kalarepę, napełnić farszem z cielęciny z dodaniem szpiku wołowego, kilku poszatkowanych i uduszonych z cebulką pieczarek, dwóch żółtek, pół namoczonej bułki, soli i pieprzu i ułożywszy w rądlu na rozpuszczonem maśle zalać bulionem, pół szklanką madery i dusić pod przykryciem przez dobrą godzinę. Na końcu sos podprawić rumianą zaprażką z pół łyżki masła i mąki i wydać jako wykwintną jarzynę. Zamiast pieczarek można dać trufle siekane do farszu, a na wierzchu każdego selera położyć po jednym plasterku.

204. **„Purée" z selerów.** Cztery duże selery ostrugać czysto, opłukać, pokrajać w kawałki i ugotować w słonej wodzie, dodawszy soku z cytryny, aż będą zupełnie miękkie. Przetrzeć je przez sito, dodać łyżkę surowego masła, kilka łyżek słodkiej śmietanki, trochę cukru, soli i białego pieprzu, a gdy się dobrze wysadzą podać do mięsa.

205. **Soczewica.** Soczewica, jestto jedna z najdawniej znanych jarzyn, bardzo zdrowa i pożywna. Im większe ma ziarnka, tem lepszy gatunek. Można ją namoczyć w wilią dnia, a prędko się ugotuje. Nazajutrz odlać, nalać świeżą wodą i gotować póki nie będzie miękka, poczem posolić, podprawić łyżką masła zasmażoną z pół łyżką mąki i wcisnąć cytryny, aby była kwaskowata.

206. **„Purée" z soczewicy.** W wilią dnia namoczoną soczewicę nalać świeżą wodą, ugotować do miękkości, poczem odcedzić, przefasować przez sito, zasmażyć z uduszoną na maśle cebulką, a podając do mięsa polać masłem ze zrumienioną bułeczką lub stopioną słoniną ze skwarkami.

207. **Szparagi.** Jestto jedna z najdelikatniejszych jarzyn, która pojawia się już w kwietniu i trwa tylko do końca czerwca. Później mamy już tylko szparagi w słojach w konserwach, które dziś jednak przyrządzają tak umiejętnie, że w niczem nie ustępują świeżym. Szparagi im są świeższe tem smaczniejsze; poznać je można po końcach, które powinny być nieprzyschnięte, a łupa odciągnięta u dołu palcami powinna się łatwo ściągać, a nie kruszyć. Łepki powinny być białe, niewyrośnięte. Każdy szparag należy ostrożnie od góry oskrobać, a niżej ostrugać trzymając nóż płasko dopokąd nie zejdzie zupełnie włóknista powłoka, poczem wrzucać je do zimnej wody, aby nie zczerniały. Po wypłukaniu powiązać bawełną w małe pęczki, włożyć do płaskiego rądla lub wanienki, do gotującej się wody, zagotować szybko, wodę odlać i powtórnie zalać gorącą. W ten sposób nigdy gorzkie nie będą. Do gotowania dodać na kopę szparagów dwie łyżki cukru i jedną łyżkę soli; gotować dobre pół godziny. Gdy już miękkie i ustępują pod naciśnięciem palca, wyjąć je na sito, rozwiązać, ułożyć na półmisku łebkami do środka, oblać zrumienionem masłem z bułeczką, a resztę masła podać osobno w sosyerce.

208. **Szparagi po holendersku.** Ugotowane jak powyżej szparagi podać z sosem holenderskim w sosyerce.

209. **Szparagi z parmezanem w sosie rakowym.** Ugotowane szparagi jak powyżej ułożywszy na półmisku posypać grubo tartym parmezanem, polać rozpuszczonem masłem, a w sosyerce osobno podać sos rakowy z obranemi szyjkami i nóżkami z raków (patrz sosy).

210. **Szparagi po włosku zapiekane z pieca.** Ugotować szparagi podanym powyżej sposobem, ułożyć je na półmisku, polać sosem beszamelowym (patrz sosy) posypać grubo tartym parmezanem i bułką, położyć na wierzchu kilka kawałeczków świeżego masła i wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na 10—15 minut, by się zapiekły.

211. **Szparagi krajane w sosie.** Drobniejsze i wyrośnięte szparagi, które na targach bardzo tanio sprzedają można użyć na smaczną jarzynę do mięsa. Ostrugać dobrze dolne końce z włókien, pokrajać je w kawałki na cal długie, odblanżerować w słonej wodzie, a potem zalawszy tylko tyle wody, aby były przykryte, dodać cukru i soli i gotować aż będą zupełnie miękkie. Ćwierć litra śmietanki słodkiej rozbić z łyżeczką mąki, wlać do szparagów, dodać łyżkę masła, a przed podaniem zaciągnąć sos dwoma żółtkami. Kto chce może wcisnąć cytryny do smaku.

212. **Szparagi po francusku na zimno.** Ugotować szparagi podanym powyżej sposobem i wystudzić. Łyżkę musztardy francuskiej utrzeć z czterema łyżkami oliwy i jedną łyżką octu, solą i białym pieprzem; wlać do sosyerki i podać do szparagów. Można podać także do zimnych szparagów sos tatarski lub „Remoulade".

213. **Szpinak z jajami na twardo.** Tak przyrządzony szpinak jak szpinak ze śmietanką ułożyć w piramidę na okrągłym półmisku, naokoło obstawić plasterkami jaj zgotowanych na



twardo, przekrajanemi wzdłuż, a na wierzchu ułożyć z nich gwiazdę.

214. **Szpinak ze śmietanką.** Poobierane z szypułek liście szpinaku opłukać czysto, wyrzucić do gotującej się osolonej wody, zagotować przez 5 minut, odcedzić i kilkakrotnie przelać zimną wodą; tym sposobem zatrzymuje ładny zielony kolor. Gdy dobrze z wody ocieknie, przesiekać go, przefasować

przez sito włosienne i włożyć do rądla, w którym zasmażyć na biało łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić pół szklanką słodkiej śmietanki. W ostateczności może być i mleko. Dodać trochę cukru do smaku i poddusić jeszcze szpinak, aż się dobrze wysadzi. Podać do kotletów, cielęciny lub jako jarzynę obłożony grzankami, kasztanami, omletem lub jajami sadzonemi na maśle.

215. **Szpinak z czosnkiem na bulionie.** Oczyścić i ugotować szpinak podanym sposobem, a po przefasowaniu go włożyć do zaprażki z łyżki masła i mąki rozprowadzonej pół szklanką tęgiego bulionu, do której dodać jeden utarty na masę ząbek czosnku, posolić do smaku, (cukru nie dawać) poddusić aż zgęstnieje i podać do mięsa. Taki szpinak jest wyborny szczególniej do kotletów, steków lub pieczeni baraniej.

216. **Szpinak po angielsku.** Wybrać najmłodszy szpinak o drobnych listkach, obrać z szypułek, opłukać, wrzucić na gotującą się osoloną wodę, zagotować raz i odcedzić. Potem do rądelka włożyć kawałek śmietankowego masła, wymięszać, nie gotując więcej, przykryć na chwilę, a gdy się masło rozpuści i zaparuje wydać do mięsa.

217. **Słupki ze szpinaku.** Chcąc szpinak podać jako garnirunek do mięsa trzeba wysmarować grubo masłem foremki gładkie blaszane w kształcie wysokich słupków, nałożyć je szpinakiem przyrządzonym w podany sposób pod 214, przykryć tłustym papierem każdą foremkę i wstawić na 15 minut na ruszcie do pieca. Potem wyrzucić wprost na półmisek tam, gdzie stać mają.

218. **Kotlety ze szpinaku.** Do głębokiego talerza przyprawionego już szpinaku (najlepiej na bulionie), dodać ćwierć litra tartej bułki, dwa jaja, pół łyżki świeżego masła i w drobną kostkę pokrajane i usmażone grzanki z dwóch bułek, posolić trochę, opieprzyć, wymięszać razem, urabiać owalne kotleciki, otarzać w bułce i smażyć na maśle.

219. **Szczaw na jarzynę.** Miskę młodego szczawiu obrać z szypułek, opłukać, zblanżerować w wrzącej wodzie, a odcedziwszy przelać kilka razy zimną wodą, aby kolor zatrzymał. Potem go posiekać, przefasować przez sito, włożyć do zaprażki z łyżki masła i mąki, którą rozprowadzić ćwierć litrem

kwaśnej śmietany, posolić, pocukrować do smaku i dusić aż zgęstnieje. Na wydaniu podprawić go dwoma lub trzema żółtkami i podać jako jarzynę obłożony jajami na twardo lub do mięsa, cielęciny, kotletów etc.

220. **Jarzyny „à la Jardinière".** Przyrządzić oddzielnie kilka gatunków jarzyn podanemi w poprzednich przepisach sposobami n. p. groszek, kalarepkę, kapustę brukselską, selery duszone na winie itd. Osobno zagnieść pół kruche ciasto z mąki pszennej, łyżki masła i jednego jaja. Po rozwałkowaniu wykroić rant z ząbkami u góry, który na okrągło postawić na blasze, oraz kilka przegródek do środka, upiec w piecu, a potem włożywszy ostrożnie na półmisek, nakładać w każdą przegrodę odmienną jarzynę. Jestto bardzo eleganckie podanie jarzyn do wykwintnego obiadu.

221. **Gotowanie jarzyn na parze.** Najsmaczniejsze są jarzyny gotowane na parze, bo zatrzymują w sobie wszystkie pożywne sole. W handlach z naczyniami dostać można specyalne garnki o podwójnem dnie, szczelnie zamykane. Należy na spód nalać wody tyle, by nie sięgała dna wkładki z jarzynami, posolone jarzyny włożyć wraz z wkładką do środka, zamknąć przykrywką i gotować nie odkrywając przez ½ godziny. Potem wyjąć, jeśli jarzyna już miękka, wyrzucić ją do rądelka, włożyć kawałek świeżego masła, a gdy zaparuje podać lub też odrazu włożywszy na półmisek polać masłem ze zrumienioną bułeczką.



222. **„Macedoine" z jarzyn.** Pokrajać w drobną kostkę obrane jarzyny jak: marchew, kalarepę, seler, rzepkę, sparzyć ukropem, posolić, pocukrować trochę do smaku, włożyć

do rądelka, dodać łyżkę masła, podlać rosołem lub bulionem i dusić aż będą miękkie. Osobno ugotować trochę zielonego groszku, można także trochę fasoli szparagowej lub parę szparagów drobno pokrajanych, wymięszać wszystką jarzynę razem, podprawić lekką zaprażką z mąki i poddusić chwilę. Na wydaniu włożyć kawałek deserowego masła i nie gotując już więcej, obłożyć grzankami na półmisku.

223. **„Macedoine" z jarzyn na zimno.** Tak przyrządzone i ugotowane bez masła jarzynki jak poprzednie, odcedzić, a gdy wystygną zaprawić octem i oliwą lub sosem tatarskim i używać jako garnitur do zimnego mięsiwa, do wędlin, pasztetów, majonezów etc.

224. **Kotlety z jarzyn.** Ugotować w rosole dużo jarzyn jak: marchewkę, pietruszkę ,kawałek selera, pory, zielony groszek, kalarepkę; gdy miękkie przefasować przez sito. Na 6—8 kotletów dać dwa całe jaja, jedną bułkę rozmoczoną w mleku i dobrze odciśniętą, trochę soli, gałki muszkatułowej; urabiać owalne kotlety otarzane w mące, smarować rozbitem jajem, panierować bułką i smażyć na maśle. Można podać do nich sos wedle upodobania. Takie kotleciki przyrządza się także z jednego gatunku jarzyn jak n. p. z marchewki lub groszku zielonego.

225. **Gotowanie suszonych jarzyn.** W zimie gdy nie ma świeżych jarzyn lub są bardzo drogie, dostać można w handlach suszone jarzyny jak: groszek, fasolkę zieloną, szatkowaną kapustę włoską, szpinak i inne, które odpowiednio przyrządzone mało co ustępują w smaku świeżym. Jarzyny takie należy w wilię dnia namoczyć w letniej wodzie, a jeszcze lepiej w mleku a nazajutrz przelać zimną wodą, o ile były moczone w mleku, lub też nastawić w tym samym smaku, jeśli moczyły się w wodzie i włożywszy łyżkę masła gotować tyle tylko, aby nie były twarde.

Garnitury do jarzyn.

1. **Opiekanki grochowe.** Ugotowany i odcedzony groch żółty suchy, przefasować przez sito, wymięszać z przysmażoną na maśle, posiekaną cebulą, trzema lub czterema łyżkami tartej bułki, dwoma całemi jajami i szczyptą siekanej zielonej pietruszki, wyrabiać okrągłe podłużne paluszki, otarzać w tartej bułce i smażyć na fryturze lub maśle.

2. **Wyborne opiekanki** Ugotować ćwierć funta ryżu na sypko, a osobno ćwierć funta grochu suchego, który gdy miękki, przefasować przez sito. Jedną usiekaną cebulę zasmażyć na maśle, udusić kilka drobno poszatkowanych pieczarek, dodać do nich ryż i groch, wbić dwa całe jaja, trochę soli, wymięszać razem, urabiać okrągłe paluszki, otarzać w tartej bułce i obsmażyć na rumiano. Ugarnirować niemi marchewkę, kalarepkę lub inną jarzynę.

3. **Krokiety z kartofli.** (Patrz w przepisach jarzyn).

4. **Krokiety z ryżu z parmezanem.** (Patrz potrawy z mąki i kaszy).

5. **Grzybek czyli omlet.** Cztery lub pięć białek ubić na pianę, wymięszać z pozostałemi żółtkami, szczyptą siekanej zielonej pietruszki, a kto lubi i ze szczypiorkiem, dodać soli. łyżkę kopiatą mąki i wylawszy na patelnię na rozpalone masło, wstawić do bardzo gorącego pieca na 10—12 minut. Potem grzybek wyrzucić na stolnicę, pokrajać w ukośne kwadraty lub w trójkąty i obłożyć niemi zielony groszek, szpinak lub kalarepkę.

6. **Grzybek ze szpinakiem.** Rozbić jaja jak do poprzedniego, a przed wstawieniem do pieca wymięszać dobrze z czterema łyżkami uduszonego szpinaku (patrz szpinak).

7. **Grzanki do jarzyn.** Pokrajać okrągłe lub czworograniaste grzanki z bułki na centymetr grube, skropić lekko słodkiem mlekiem, obsmażyć na rumiano po obu stronach na maśle i wstawić na kwadrans do pieca, aby w środku doschły. Kto lubi grzanki słodkawe do kalarepki, marchewki lub groszku zielonego, należy je po skropieniu mlekiem posypać z obu stron miałkim cukrem.

8. **Grzanki ze szpikiem.** Porobić okrągłe lub kwadratowe grzanki z bułki z zagłębieniami w środku, obsmażyć na maśle i wysuszyć w piecu. Kawałek szpiku wołowego ugotować w ro-

sole, gdy miękki, ponakładać w zagłębienia grzanek, lekko posolić, można po wierzchu posypać tartym parmezanem i podawać szybko, aby szpik nie zastygł.

9. **Grzanki z jajami i parmezanem.** Ukroić cienkie grzaneczki z bułki dowolnego kształtu, skropić je mlekiem, maczać w rozbitem jaju, otarzać w tartym parmezanie, przysmażyć na rumiano po obu stronach i ususzyć w piecu przez 10 minut. Takie grzaneczki są bardzo smaczne do wszystkich jarzyn.

Budynie z jarzyn i kaszy.

Budynie z jarzyn lub kasz w kuchni jarskiej podają się często zamiast zup na pierwsze danie, lub przy zwykłych obiadach postnych na końcu zamiast słodkiej legominy. Budynie gotują się na parze w specyalnej formie blaszanej szczelnie zamkniętej włożonej w duże naczynie z gorącą wodą, lub też w serwecie, w którą się zawiązuje przygotowaną



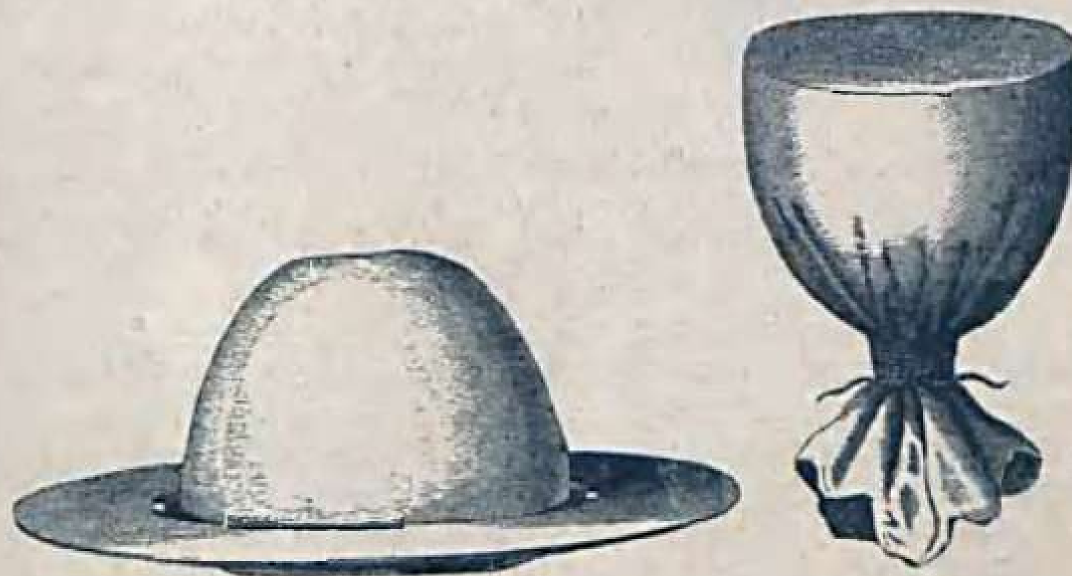
masę, wkłada do kipiącej wody i gotuje pod przykryciem przez całą godzinę. Gotując jednak budyń w serwecie należy ją wprzód zanurzyć w ukropie, a wycisnąwszy wysmarować masłem, aby budyń po ugotowaniu łatwo odszedł i zawiązać lekko, zostawiając wolne miejsce, bo w gotowaniu masa narasta.

1. **Budyń ze słodkiej kapusty.** Uszatkować drobno dwie główki kapusty, sparzyć wrzącą osoloną wodą, a po odcedzeniu dobrze wycisnąć. 4 żółtka trzeć z łyżką masła, wlać pół szklanki słodkiej śmietanki, włożyć dwie łyżki miałkiego cukru, trochę kwiatu muszkatułowego, kapustę, cztery łyżki

cebulka rumiana

tartej bułki, pianę z pozostałych białek i wymięszać lekko razem. Osobno przygotować duże wierzchnie liście z kapusty, które przedtem sparzyć, a ułożywszy na serwecie zawinąć w nie masę, nadając jej formę główki, zawiązać lekko i gotować we wrzącej wodzie przez godzinę. Wydając, oblać suto sklarowanem masłem.

2. **Budyń z kapusty z ryżem.** (Wyborny). Dużą główkę kapusty ugotować w całości w słonej wodzie. Potem porozkładać liście i pomiędzy listki smarować następującym farszem: Ćwierć funta ryżu ugotowanego na sypko, trzy lub cztery jaja na twardo i garść suszonych grzybów; gdy miękkie posiekać, dodać jedną całą cebulę zasmażoną w maśle, trochę soli, pieprzu i wymieszać wszystko razem. Po nasmarowaniu tym farszem pomiędzy liście złożyć główkę do pierwotnej formy, związać w serwecie i gotować przez całą godzinę w słonej wodzie. Wyłożywszy na półmisek podać osobno sklarowane masło w sosyerce.



3. **Budyń z kalafiorów.** Dwie lub trzy róże kalafiorów podzielić na drobne cząstki i ugotować w słonej wodzie uważając, by się nie rozleciały. Łyżkę masła zasmażyć na biało z dwiema łyżkami mąki, rozprowadzić pół litrem mleka; gdy przestygnie wbić po jednemu cztery żółtka, wsypać dwie lub trzy łyżki tartego parmezanu, garść siekanego kopru i zielonej pietruszki, wymieszać lekko z kalafiorami i z pianą z pozostałych białek, a włożywszy do formy blaszanej, wysmarowanej ma-

słem i wysypanej tartą bulką, gotować na parze przez godzinę. Podać z masłem zrumienionem z bułeczką lub z sosem pieczarkowym albo chrzanowym (patrz sosy).

4. **Budyń ze szparagów.** Przyrządza się zupełnie w ten sam sposób co poprzedni. Zamiast kalafiorów daje się pół kopy grubych szparagów, które obrać czysto z łupki, obgotować w słonej wodzie z dodaniem cukru, a potem pokrajać od góry w kawałki na centymetr długie, aż do miejsca, gdzie zaczynają być łykowate i nie dadzą się ukroić.

5. **Budyń ze szpinaku.** Ugotowany szpinak (patrz jarzyny) ułożyć na miseczkę, dodać jedną namoczoną w mleku i nie wyciśniętą bułkę, trochę soli, pieprzu, trzy żółtka i wymieszać z ususzonemi w kostkę grzaneczkami z bułki, lub z pokrajanym w kostkę grzybkiem omletowym (patrz garnitury do jarzyn) i z pianą z pozostałych białek. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i gotować w parze przez trzy kwadranse. Podać budyń polany masłem. Taki budyń jest smaczniejszy ze szpinaku, przyrządzonego z czosnkiem.

6. **Budyń z jarmużu.** W zimie, gdy niema świeżego szpinaku, można przyrządzić budyń z jarmużu zupełnie w ten sam sposób jak poprzedni.

7. **Budyń z marchwi.** Łyżkę masła utrzeć z czterema żółtkami, dodać pół funta utartej na tarku marchwi, jedną bułkę namoczoną w mleku, łyżkę cukru, dwie łyżki tartego parmezanu, szczyptę gałki muszkatułowej, trochę soli, pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i gotować w parze przez godzinę. Podać polaną masłem ze zrumienioną bułeczką.

8. **Budyń z dyni.** (Bardzo smaczny). Ćwiartkę średniej wielkości dyni pokrajać w kawałki, obgotować w słonej wodzie i przetrzeć przez sito. Łyżkę masła utrzeć z 4-a żółtkami, dodać trzy łyżki tartej bułki, kilka gorzkich migdałów drobno usiekanych, dwie lub trzy łyżki cukru do smaku, wymieszać z przetartą dynią i z ubitą pianą z pozostałych białek, wlać nakoniec duży kieliszek dobrego araku, włożyć w formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką i gotować na parze jak

zwykle. Podać polany zarumienionem masłem lub szodem waniliowem.

9. **Budyń z pomidorów.** 10 pomidorów przekroić, udusić na maśle i przetrzeć przez sito. Oddzielnie litr ugotowanych kartofli utrzeć z łyżką masła, dodać 3 jaja surowe, szczyptę pieprzu, wymieszać z pomidorami, włożyć w formę masłem wysmarowaną i obsypaną bułką i gotować w parze lub upiec w piecu. Wydając posypać po wierzchu tartym parmezanem, a w sosyerce podać sklarowane masło lub sos pomidorowy.

10. **Budyń z kartofli.** Litr kartofli ugotowanych przetrzeć przez sito, dodać jedną drobno usiekaną cebulę zasmażoną na maśle, garść zielonej pietruszki, kopru, a kto lubi i szczypiórku. Osobno utrzeć cztery żółtka z łyżką masła, rozprowadzić trzema łyżkami słodkiej śmietanki, wymieszać z kartoflami i z pianą z pozostałych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i gotować przez godzinę w parze. Podać z sosem chrzanowym, grzybkowym albo rumianym ostrym wedle upodobania.

11. **Budyń z kartofli ze śledziem.** Przyrządza się jak poprzedni z dodaniem dwóch lub trzech wymoczonych, obra-



nych z ości i posiekanych śledzi. Zamiast słodkiej śmietanki dodać pół filiżanki kwaśnej śmietany. Taki budyń najlepszy jest z masłem ze zrumienioną bułeczką.

12. **Budyń ze świeżych grzybów.** (Patrz w przepisach grzybów.

13. **Budyń z suszonych grzybów.** Kilkanaście suchych grzybków ugotować i posiekać, a potem zasmażyć na maśle

z drobno usiekaną cebulą i wymieszać z garścią siekanego kopru i pietruszki. Łyżkę masła utrzeć z czterema żółtkami, wymieszać z dwiema namoczonemi w mleku bułkami, czterema łyżkami kwaśnej śmietany, i przygotowanemi grzybkami. Wkońcu dodać pianę z pozostałych białek, trochę soli, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i gotować na parze przez godzinę. Wyrzuciwszy z formy podać osobno w sosyerce sos pietruszkowy biały, lub grzybowy ze śmietaną, zrobiony na pozostałym smaku z grzybów.

14. **Budyń z grochu.** Funt ugotowanego żółtego grochu i 5 kartofli przetasować przez sito, wymieszać z drobno usiekaną przysmażoną cebulą, garścią zielonego kopru i pietruszki, czterema żółtkami i z pianą z pozostałych białek. Włożyć do wysmarowanej masłem serwety lub do formy budyniowej i gotować w parze przez godzinę. Podać oblany masłem z przyrumienioną cebulką.

15. **Budyń z parmezanu.** Dużą łyżkę masła zagotować z szklanką wody, trzema kawałkami kostkowego cukru i szczyptą soli. Wsypać w to kwaterkę czubatą mąki, wyrabiając dobrze łyżką, aby grudek nie było. Gdy masa przestygnie rozcierać na misce dodając po jednemu 6 żółtek, ćwierć funta utartego parmezanu, wlać szklankę słodkiej śmietanki, posolić, a wkońcu wymieszać lekko z ubitą pianą z pozostałych białek, wlać do formy budyniowej wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i gotować w parze przez godzinę. Po wyjęciu z wody wyrzucić dopiero w dziesięć minut na półmisek, oblać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z dwoma żółtkami i garścią siekanego kopru, posypać parmezanem i wstawić na ruszcie do bardzo gorącego pieca na dziesięć minut, aby się zrumienił na złotawy kolor.

16. **Budyń śmietankowy.** Łyżkę masła utrzeć z pięcioma żółtkami, wymieszać z dwiema filiżankami tartej bułki, dwiema łyżkami usiekanych i uduszonych pieczarek, pół litrem kwaśnej śmietany, szczyptą soli i pianą z pozostałych białek. Wlać do budyniowej formy wysmarowanej masłem i obsypanej bułką, gotować w parze przez godzinę i podać z sosem koprowym lub pieczarkowym (patrz sosy).

17. **Budyń z bułki.** Pół funta tartej bułki zaparzyć wrzącem mlekiem, tak, aby bułka dobrze napęczniała i odstawić do wystygnięcia. Osobno utrzeć na misce łyżkę masła z 5-ma żółtkami, dodać garść siekanego kopru, kilka utartych na masę gorzkich migdałów, wymieszać z bułką i z pianą z pozostałych białek, a włożywszy do serwety wysmarowanej masłem, zawiązać lekko i gotować przez trzy kwadranse. Podać oblany zrumienionem masłem z bułeczką lub z sosem chrzanowym.

18. **Budyń z raków.** Pół kopy raków ugotować z koprem; szyjki i nóżki obrać, a skorupki utłuc na masę i wysmażyć na masło rakowe (patrz zupa rakowa). Połowę szyjek i nóżek pozostawić do sosu, a połowę usiekać i wymieszać z dwoma namoczonemi w mleku i odciśniętemi bułkami. Osobno ucierać w donicy dobrą łyżkę masła rakowego z czterema żółtkami, potem dodać garść siekanego kopru, przygotowaną masę rakową, dwie łyżki tartej bułki, trzy łyżki kwaśnej śmietany i pianę z pozostałych białek. Wymieszać lekko razem, włożyć do formy budyniowej wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i gotować na parze przez godzinę. Podać oblaną sosem rakowym, który zrobić na smaku z raków, z dodaniem drugiej połowy szyjek i nóżek (patrz sosy).

19. **Budyń z jaglanej kaszy.** $1^1/_2$ szklanki kaszy jaglanej sparzyć wrzącą wodą i ugotować na mleku dodawszy pół łyżki masła, szczyptę soli i łyżeczkę cukru. Łyżkę masła świeżego ucierać na misce, dodając po jednemu 5 żółtek, ugotowaną i wystudzoną kaszę, trochę zielonej siekanej pietruszki i kopru, nakoniec pianę z pozostałych białek. Włożyć tę masę do budyniowej formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką napełniając tylko $^3/_4$ formy i gotować w parze przez godzinę. Podać osobno w sosyerce sos pomidorowy, ogórkowy, koprowy lub inny wedle upodobania.

20. **Budyń z ryżu.** Ugotować na sypko pół funta ryżu. Osobno utrzeć łyżkę masła z 4-a żółtkami, dodać dwie lub trzy łyżki usiekanych suszonych grzybów, lub uduszonych z cebulą pieczarek, trzy łyżki tartego parmezanu, ćwierć litra kwaśnej śmietany, wymieszać razem z ryżem i z pianą z pozostałych białek, włożyć do formy budyniowej wysmarowanej masłem i gotować w parze przez godzinę. Podać z sosem grzybkowym w sosyerce.



ROZDZIAŁ XXII.

Potrawy z mąki i z kaszy.

Ogólne przepisy gotowania potraw mącznych.

Wszelkie mączne potrawy jak kluski, pierogi, knedle etc. muszą się gotować w szerokiem naczyniu, aby miały dużo miejsca. Trzeba wodę wcześniej nastawić i posolić, gdyż potrawy te należy wrzucać do kipiącej wody w ostatniej chwili przed podaniem, poczem je odcedzić. Ugotowane nie mogą stać w wodzie, bo rozmiękną i będą niesmaczne.

1. **Kluski krajane z serem.** Przesiać przez sito na stolnicę czubate pół litra mąki, w środku zrobić dołeczek, wpuścić całe jajo, posolić mąkę i zagnieść ciasto dolewając po trochu tyle letniej wody, ile mąka przyjmie, uważając jednak, by ciasto było możliwie twarde. Zagniatać tak długo, aż się pęcherze porobią w cieście. Potem podzielić je na pół i rozwałkować każdą część osobno niezbyt cienko. Gdy placki trochę przeschną, przesypać je mąką, położyć jeden na drugim, pokrajać na paski na dwa palce szerokie, a potem podsypawszy każden pasek znów mąką, składać po kilka razem i krajać wązkie poprzeczne kluski, roztrzepać po stolnicy, a przed wydaniem na 15 minut wrzucić je w gotującą słoną wodę, zamięszać raz łyżką i przykryć. Gdy się zagotują i na wierzch wypłyną, po 5-ciu minutach wylać je na druszlak, przelać trochę zimną wodą, aby się nie zlepiły, wymięszać z utartym wprzód na tarku serem twarogiem, wysypać na półmisek i oblać zrumienionem masłem, lub drobno skrajaną i zasmażoną młodą słoniną.

2. **Kluski wypiekane w piecu.** Tak zrobione i ugotowane jak poprzednie, wymieszać z utartym serem twarogiem, włożyć do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego bułeczką, zakropić rozpuszczonem masłem i zalać kwaterką kwaśnej śmietany, w której rozbić dwa lub trzy żółtka. Następnie wstawić do gorącego pieca bez przykrycia na dobre pół godziny, by się od spodu i z boku zrumieniły, a podając do stołu obwinąć rądel białą serwetą.

3. **Kluski z makiem.** Kwaterkę maku sparzyć wrzącą wodą, odcedzić na sito, by woda dobrze ściekła i ucierać w donicy wałkiem, biorąc na raz po łyżce maku i łyżeczce cukru. Ugotować zwykłe kluski, a po odcedzeniu wymieszać na misce z makiem i podać na półmisku.

4. **Kluski kładzione.** Utrzeć na pianę łyżkę masła z 4-ma żółtkami, wsypać w to kwaterkę mąki, pianę ubitą z pozostałych białek i wymieszać razem; jeśli ciasto za twarde, dać parę łyżek mleka słodkiego surowego i kłaść łyżką na gotującą się osoloną wodę małe podłużne kluseczki. Przykryć, aby w parze urosły, a gdy po 5-ciu do 10-ciu minutach wypłyną na wierzch, wybierać je łyżką druszlakową na półmisek i polać stopioną słoninką lub masłem z cebulką zrumienioną na złoty kolor.

II-gi **tańszy sposób.** Kwaterkę mleka rozbić z trzema jajami, posolić i wsypać tyle mąki, by po roztarciu ciasto było ciągnące się, kłaść kluski jak poprzednie.

5. **Kluski kładzione z bryndzą.** Bardzo dobre są kluski zrobione jak podane w I-szym sposobie z masłem i bryndzą. Ćwierć funta bryndzy zasmażyć z łyżką masła w rądelku, uważając by się nie zrumieniła i polać tym ugotowane kluski.

6. **Kluski szwajcarskie.** Zagotować razem ćwierć litra mleka i dobrą łyżkę masła, wsypać w to pół litra mąki i mieszać dobrze, aby grudek nie było; jeśli ciasto za gęste, dodać jeszcze troszkę mleka, poczem zdjąć z ognia, a gdy przestygnie wbić po jednemu 5 jaj całych, rozciągając ciasto tak długo, aż się będzie ciągnąć. Następnie kłaść łyżką na gotującą się osoloną wodę podłużne kluseczki, a gdy na wierzch wypłyną, odcedzić na druszlak, przelać zimną wodą i wymieszać z następującym sosem: Cztery żółtka utrzeć do białości z 4-ma łyżkami cukru, pozostałe białka ubić na pianę, wlać szklankę surowego mleka, wymieszać razem, a następnie z kluskami włożyć do rądla lub w formę wysmarowaną grubo masłem i wysypaną bułką i wstawić w piec na dobre pół godziny.

7. **Kluski alzackie.** Ćwierć litra mleka rozbić z 3-ma jajami i z pół litrem mąki, utrzeć dobrze i na gotującą się osoloną wodę kłaść podłużne kluseczki. Gotować nakryte, a gdy wypłyną, kłaść łyżką druszlakową na półmisek, polać gorącem masłem, posypać grubo utartym serem twarogiem, a osobno podać kwaśną śmietanę.

8. **Kluski kładzione zapiekane z serem.** Kwaterkę mleka, łyżkę masła zagotować i posolić, poczem wsypać kwaterkę mąki, rozbijając dobrze, aby grudek nie było i ciasto od rądla odstało. Potem zdjąć z ognia, a gdy trochę przestygnie, wbić po jednemu trzy całe jaja, rozbijając tak długo, aż ciasto będzie ciągnące i kłaść na gotującą się osoloną wodę, podłużne kluseczki. Gotować pod przykryciem aby urosły, a gdy wypłyną, wyjmować łyżką druszlakową, kłaść na półmisek blaszany lub porcelanowy, posypać grubą warstwą sera szwajcarskiego lub parmezanem, polać po wierzchu masłem i wstawić na 20 minut do gorącego pieca, aby się z wierzchu przyrumieniły.

9. **Kluski włoskie.** Łyżkę masła zagotować z pół szklanką wody, posolić, wsypać pół litra mąki i rozbijać tak długo na ogniu, aż ciasto odstanie od rądla. Potem zdjąć, przestudzić, wbić po jednemu całe 4 jaja, ćwierć funta utartego parmezanu, wymieszać razem, kłaść łyżką podłużne kluseczki na gotującą się wodę, gotować pod przykryciem 10 minut, a gdy wypłyną, wyjmować łyżką druszlakową na półmisek i polać masłem ze zrumienioną bułeczką.

10. **Kluski z powidłami.** Ugotować zwykłe kluski kładzione z pianą. Przedtem przygotować powidła, to znaczy wziąć dwie łyżki powideł, przetrzeć przez sito, dodać trochę cukru, rozetrzeć z dwoma łyżkami kwaśnej śmietany, wsypać trochę tłuczonego cynamonu, wymieszać z ugotowanemi kluskami i podać.

11. **Kluski saskie.** Litr tartej bułki sparzyć ćwierć litrem gorącego mleka, niech chwilkę postoi; dodać pół łyżki masła, 3 żółtka i pianę z pozostałych białek. Jedną bułkę pokrajać w kostkę i usmażyć na maśle na grzanki, kawałek szynki pokrajać również w kostkę, wszystko to razem dobrze wymieszać, robić podłużne kluseczki, otarzać w mące i gotować w słonej wodzie. Podając polać stopioną słoninką.

12. **Kluski z mąki hreczanej.** Pół funta mąki hreczanej i cztery łyżki mąki pszennej przesuszyć na patelni na ogniu, ciągle mieszając, aby mąka przeschła, a nie zrumieniła się. Potem troszkę posolić i wrzącą wodą zarobić na misce, tak, aby ciasto było dość gęste, ale się nie ciągnęło. Na gotującą się wodę spuszczać małe, podłużne kluseczki, gotować 10—15 minut, wyjmować łyżką druszlakową, wymięszać z utartym poprzednio serem twarogiem, ułożyć na półmisku i polać świeżem gorącem masłem.

13. **Kluski grysikowe.** Łyżkę masła utrzeć na pianę z dwoma jajami, następnie wlać pół litra mleka, wsypać ćwierć litra grysiku, trochę soli, wymięszać razem i pozostawić przez godzinę, aby grysik napęczniał, przed samem podaniem kłaść łyżką na gotującą się wodę kluseczki podłużne, przykryć i gotować przez kwadrans. Gdy ugotowane, wyjmować łyżką druszlakową na półmisek i polać masłem ze zrumienioną bułeczką.

14. **Kluski z gotowanych kartofli.** Ugotować w słonej wodzie 1 kigr. ostruganych kartofli amerykanów, utłuc i przetrzeć przez sito lub druszlak na miskę; wbić cztery żółtka, dać trochę usiekanej zielonej pietruszki, trochę białego pieprzu, utrzeć wszystko razem, ubić pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko, dodawszy jeszcze trzy łyżki tartej bułki, kłaść podłużne kluski na gotującą się wodę i przykryć. Gdy po paru minutach wypłyną na wierzch, wyjmować je łyżką druszlakową na półmisek i polać masłem lub słoniną.

15. **Kluski z surowych kartofli.** Kilo surowych kartofli oskrobać, opłukać, zetrzeć na tarku i włożywszy w muszlin lub serwetę, dobrze z soku wycisnąć, Potem wyrzucić na miskę, dodać kwaterkę mąki, dwa całe jaja i trochę soli, wymieszać razem i kłaść łyżką małe kluski na gotującą wodę; gdy ugotowane i wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką druszlakową, kłaść na półmisek i polać masłem lub słoniną.

16. **Łazanki.** Kto chce oszczędniej, wziąć na pół litra mąki jedno jajo i trochę letniej wody, lepsze jednak jest ciasto zagniecione na samych jajach. Dobrze je wyrobić i zagnieść jak najtwardziej. Podzieliwszy ciasto na dwie części, rozwałkować bardzo cienko, pozostawić tak przez pół godziny, aby przeschło a potem potrzepawszy mąką, zwinąć w wązki pas

i ostrym nożem krajać na małe kwadratowe płatki. Pokrajane roztrzepać, aby się nie zlepiły, a przed podaniem wrzucić na gotującą wodę; po paru minutach przecedzić przez druszlak, przelać zimną wodą i polać masłem. Takie łazanki podaje się do pieczeni.

17. **Łazanki zapiekane z serem.** Pół funta dobrego świeżego sera utrzeć na tarku i zmięszać z 4-ma żółtkami, dwiema łyżkami cukru i kwaterką kwaśnej śmietany. Ugotować łazanki jak poprzednie, wymięszać z przygotowanym serem i włożywszy do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką, wstawić do gorącego pieca na 3 kwadranse. Wyrzuciwszy z rądla posypać po wierzchu miałkim cukrem.

18. **Łazanki z szynką.** Usiekać drobno pół funta średnio tłustych okrawków z szynki i wymięszać z trzema łyżkami kwaśnej śmietany. Zrobić zwykłe łazanki, (patrz wyżej) po ugotowaniu odcedzić, przelać zimną wodą, wymięszać z łyżką roztopionego masła i z szynką, a włożywszy do rądelka wysmarowanego masłem i wysypanego bułką, wstawić do gorącego pieca na godzinę, aby się ładnie zrumieniły.

19. **Łazanki z słodką lub kwaśną kapustą.** Pół kila kwaśnej kapusty posiekać drobno wraz z całą cebulą i dusić na maśle pod przykryciem aż będzie miękka; lub też dwie główki słodkiej kapusty pokrajać w cząstki, obgotować w słonej wodzie, a potem usiekać wraz z cebulą, opieprzyć i dusić tak samo jak poprzednią w maśle. Zrobić łazanki (patrz wyżej), po ugotowaniu i odcedzeniu wymięszać z łyżką rozpuszczonego masła i z uduszoną kapustą, włożyć do rądelka wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką i wstawić do gorącego pieca na godzinę.

20. **Łazanki z grzybami.** Garść suchych grzybów ugotować, posiekać, zasmażyć z drobno pokrajaną i zrumienioną cebulą, posolić, wlać 3 łyżki kwaśnej śmietany i wymięszawszy z ugotowanemi łazankami jak poprzednie, wypiec w rądelku w piecu.

21. **Łazanki z płuckami cielęcemi.** Płucka cielęce z sercem i kawałek świeżej słoniny ugotować z jarzyną i korzeniami potem posiekać drobno i zasmażyć na maśle z uszatkowaną cienko cebulą, trochę posolić, opieprzyć, wlać dwie łyżki śmietany wymięszać z ugotowanemi łazankami i włożyć do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego bułeczką i wypiec jak poprzednie przez godzinę w piecu.

22. **Makaron domowy.** Pół litra przesianej mąki posolić i zagnieść jak najtwardziej z dwoma jajami. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować bardzo cienko i położyć na boku na pół godziny, aby przeschło. Potem potrzepać mąką, zwinąć je w wałek, ostrym nożem krajać w poprzek cieniutkie niteczki i roztrzepywać na stolnicy, by się nie zlepiły i przeschły. Przed podaniem wsypać na gotującą wodę, po ugotowaniu przecedzić przez druszlak, przelać zimną wodą i polać masłem lub słoninką. Taki makaron podaje się do mięsa.

23. **Makaron zapiekany z szynką.** Robi się tak samo jak łazanki (patrz łazanki z szynką).

24. **Makaron z szynką i z pomidorami.** Zrobić sos pomidorowy czysty (patrz przepisy sosów), i dodać do niego pół łyżeczki przyprawy Maggiego. Pokrajać w wązkie paseczki pół funta szynki lub ładnych okrawków z szynki, wysmarować rądelek grubo masłem i posypać tartą bułką. Układać warstwami surowy przesuszony makaron i szynkę, posypując każdym razem tartym parmezanem i skropiwszy roztopionem masłem i sosem pomidorowym, aż wszystek wyjdzie. Na wierzch dać warstwę makaronu, polać roztopionem masłem i wstawić do gorącego pieca na godzinę. Taki makaron jest wyborny.

25. **Makaron z szynką w kruchem cieście.** Zrobić kruche ciasto z pół kwarty mąki, ćwierć funta młodego masła i trochę soli. Wyłożyć nim spód i boki rądla. Ugotować pół funta makaronu włoskiego połamanego w kawałki, wymięszać z pół funtem grubo posiekanych okrawków z szynki, z łyżką masła i dwiema łyżkami tartego parmezanu, włożyć w rądel, przykryć z wierzchu również ciastem i wstawić na godzinę do gorącego pieca.

26. **Makaron włoski z parmezanem.** Ugotować w słonej wodzie funt średniej grubości makaronu włoskiego, który przedtem połamać należy w kawałki. Gdy miękki, odcedzić przez druszlak, przelać zimną wodą, wymięszać z łyżką roz-

puszczonego masła i wyłożywszy na okrągły półmisek, posypać grubo serem szwajcarskim lub utartym parmezanem.

27. **Makaron włoski z bulionem i pomidorami.** Funt najdrobniejszego makaronu włoskiego połamanego w kawałki ugotować jak poprzednio, odcedzić i przelać zimną wodą. Przedtem kilka pomidorów pokrajać w kawałki, udusić na maśle i przefasować przez sito, wymięszać makaron z temi pomidorami i łyżką rozpuszczonego masła, włożyć na półmisek, a z wierzchu polać gęstym bulionem rozpuszczonym w rosole i zapiec na rumiano w piecu.

28. **Makaron po medyolańsku.** Kawałek marchwi, pietruszki, selera, ćwierć funta posiekanych okrawków z szynki i sześć pokrajanych pomidorów, dusić na maśle, podlewając rosołem aż do miękkości, poczem przefasować wszystko przez sito i rozprowadzić trzema łyżkami rosołu. Funt cienkiego makaronu włoskiego ugotować i odcedzić, przelawszy go zimną wodą. Wymięszać z łyżką masła i z przygotowanym sosem, włożyć na półmisek, posypać z wierzchu parmezanem i zapiec w piecu.

29. **Makaron włoski z grzybkami z pieca.** Ugotować garść suchych grzybów, posolić i wymięszać z dwiema łyżkami smaku grzybkowego i z kwaterką kwaśnej śmietany. Osobno ugotować funt makaronu włoskiego połamanego w kawałki, wymięszać go z masłem i grzybkami ze śmietaną, ułożyć na półmisku i zapiec w piecu, aż się z wierzchu zrumieni.

30. **Makaron „au gratin".** Ugotować funt najcieńszego makaronu włoskiego, przelać go zimną wodą, ułożyć na półmisku, z wierzchu posypać grubo parmezanem i polawszy suto masłem z przyrumienioną bułeczką, wstawić na ruszcie do gorącego pieca, aby się z werzchu przyrumienił.

31. **Makaron z rakami.** Ugotować w słonej wodzie 20 raków; szyjki i nóżki obrać ze skorupek i zrobić sos rakowy (patrz przepisy sosów). Osobno ugotować jak zwykle funt najcieńszego makaronu włoskiego, szyjki i nóżki wymięszać z makaronem i łyżką masła rakowego, ułożyć na półmisku, oblać sosem i zapiec przez pół godziny w piecu.

32. **Makaron z farszem miesnym.** Zrobić zwykły makaron

domowy, lub najdrobniejszy włoski ugotować w słonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą i wymięszawszy z łyżką roztopionego masła i z farszem mięsnym, włożyć do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego bułką i wypiec w piecu na rumiano. Farsz z mięsa przyrządza się w następujący sposób: pozostałe resztki pieczeni lub gotowanego mięsa, usiekać drobno, zasmażyć na maśle z przyrumienioną uszatkowaną cebulą, posolić, opieprzyć, wsypać dwie łyżki tartej bułki, a w końcu wymięszać z trzema łyżkami kwaśnej śmietany.

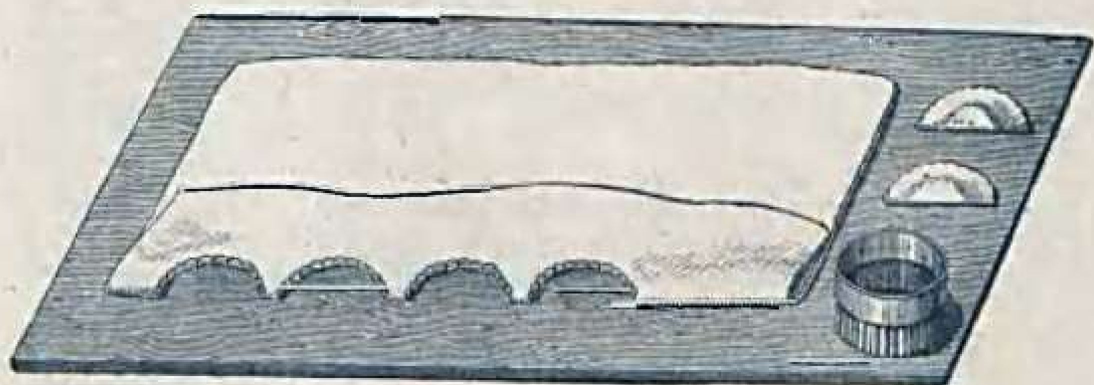
33. **Makaron domowy z jabłkami.** Zrobić z pół litra mąki drobniutki makaron (patrz makaron domowy), przesuszyć go na stolnicy; wysmarować rądel świeżem masłem, posypać tartą bułką i układać warstwami: na spód makaron, pokropić takowy roztopionem masłem, potem warstwą jabłek w cienkie plasterki skrajanych, i cukrem posypanych, potem znów makaron i tak do końca, aż wszystek wyjdzie. Na wierzchu musi być warstwa makaronu, suto masłem polana. Wstawić go do pieca na godzinę, a wydając, posypać cukrem.

34. **Makaron ze śliwkami.** Robi się tak samo jak z jabłkami z tą różnicą, że zamiast jabłek przekłada się makaron warstwami śliwek suszonych, wpierw obgotowanych i dobrze z wody osączonych.

35. **Ciasto na pierogi.** Zagnieść ciasto jak na kluski z jednem całem jajem dodając wody letniej tyle, ile mąka przyjmie i rozwałkować cienko. Potem układać przy brzegu małe kupki farszu, przykryć ciastem, wycinać foremką blaszaną lub zwykłym kieliszkiem, a brzegi każdego pierożka silnie w palcach zlepiać, aby w gotowaniu się nie rozkleiły. W ten sposób pierogi robią się bardzo szybko, jest to sposób przez kucharzy używany. Mniej wprawne kucharki wycinają z ciasta kieliszkiem lub szklaneczką okrągłe placuszki, nakładają do każdego w środek farszu i złożywszy we dwoje brzegi ze sobą zlepiają. Po zrobieniu należy pierogi układać na sicie jeden obok drugiego, gotować tak samo jak kluski. Po wrzuceniu na gotującą osoloną wodę, przykryć pokrywką a po paru minutach gdy wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką druszlakową na półmisek i polać masłem.

36. **Pierogi z serem.** Utrzeć na tarku plaskankę świeżego, dobrze odciśniętego sera, przefasować przez sito, rozetrzeć

na misce z łyżką masła i dwoma żółtkami, trochę posolić lub jeśli kto lubi zamiast soli dać łyżkę cukru i wsypać garść czarnych rodzynków. Potem przygotować ciasto i nakładając serem, lepić pierogi jak wyżej podane. Po ugotowaniu polać masłem.



37. **Pierogi z kartoflami.** Ugotować kilo oskrobanych kartofli, utłuc aby grudek nie było, posolić, opieprzyć i wymięszać z masłem, w którem przedtem zasmażyć na żółto pół drobno posiekanej cebuli. Kto lubi, można dodać do kartofli dwie lub trzy łyżki utartego na tarku sera twaroga. Potem zagnieść ciasto podanym sposobem i lepić pierogi, a po ugotowaniu polać na półmisku świeżem masłem i posypać parmezanem, lub tylko masłem z przyrumienioną bułeczką.

38. **Pierogi ze słodką kapustą.** Dwie główki kapusty pokrajać na cząstki, obgotować na wpół w słonej wodzie, posiekać na masę i dusić na maśle na którem wpierw zrumienić drobno pokrajaną cebulę. Można dodać łyżkę ugotowanych i posiekanych suchych grzybów i trochę pieprzu. Gdy kapusta już należycie wygotowana, odstawić aby wystygła, przygotować ciasto na pierogi, rozwałkować, nakładać kapustą i lepić, a gdy wszystko gotowe, ugotować w słonej wodzie i odcedziwszy oblać na półmisku rozpuszczonem masłem z przyrumienioną bułeczką lub z przysmażoną cebulką.

39. **Pierogi z mięsem.** (Patrz w rozdziale wołowina).

40. **Pierogi przysmażane.** Wszystkie powyższe pierogi są bardzo smaczne, wpierw ugotowane, a następnie przysmażone. Pierogi takie należy wcześniej ugotować aby ostygły, lub też pozostałe z poprzedniego dnia wrzucić na zrumienione masło lub słoninę a obracając z obu stron na patelni, przysmażyć na złoty kolor.

41. **Pierogi z borówkami.** Przygotować ciasto na pierogi jak zwykle, rozwałkować, powycinać szklanką placuszki, nakładać surowemi borówkami i mocno brzegi zlepiać. Po ugotowaniu wyjąć łyżką druszlakową na półmisek i obficie pocukrować, a osobno podać kwaśną śmietanę. Kto nie lubi ze śmietaną trzeba po ugotowaniu polać pierogi świeżem roztopionem masłem.

42. **Pierogi z czereśniami lub wiśniami.** Robią się tak samo jak z borówek. Czereśnie lub wiśnie należy z pestek wydrylować i nakładać po trzy albo cztery do każdego pieroga.

43. **Pierogi z hreczanej mąki z serem.** Pół litra mąki hreczanej i czwartą część mąki pszennej, włożyć do rądla i prażyć na ogniu uważając aby się nie zrumieniła; potem posolić, a zdjąwszy z ognia, zaparzyć wrzącą wodą i rozbijać dobrze, aby grudek nie było. Następnie wyrzucić na stolnicę i wyrobić jeszcze rękami na długi wałek. Ciasto powinno być nie za twarde. Z tego wałka krajać na poprzek na pół palca grube plasterki, a rozpłaszczywszy je trochę na dłoni, nakładać tak samo przyrządzony ser, jak do zwykłych pierogów i mocno brzegi zlepiać. Gotować je w dużym rądlu w słonej wodzie, a gdy wypłyną wyjmować łyżką druszlakową na półmisek i polać świeżem masłem. Osobno podać kwaśną śmietanę.

44. **Pierogi z prażuchy smażone.** Pół litra pszennej mąki posolić i prażyć na ogniu ciągle mięszając, aż się mąka lekko zrumieni, wtedy wlać kipiącej wody tyle, by się ciasto zarobiło. Trzeba jednak silnie łyżką rozcierać, aby grudek nie było i tak długo trzymać na ogniu, aż ciasto od rądla odstanie. Potem przestudzić, wyrzucić na stolnicę i urobiwszy długi wałek z ciasta, lepić w ten sam sposób pierogi z serem, jak poprzednie hreczane. Gdy wszystkie gotowe, nalać sklarowanego masła na brytwannę, a gdy dobrze zakipi, układać pierogi jeden przy drugim i smażyć na wolnym ogniu aby się na obie strony przyrumieniły. Wydając do stołu, podać osobno do nich kwaśną śmietanę.

45. **Pierogi mołdawskie.** Pięć żółtek utrzeć na pianę z łyżką masła, dodać pół funta sera twaroga przefasowanego

przez sito, pół szklanki słodkiej śmietanki, wszystko to posolić i ucierać wałkiem w donicy. Potem ubić pianę z pozostałych białek, którą dodać do masy i wsypać mąki kukurudzianej tyle, aby po wymieszaniu utworzyło się wolne ciasto na kluski francuskie. Osobno utrzeć pół funta sera z dwoma żółtkami, posolić trochę i na okrągłe kawałki papieru wysmarowanego masłem, wielkości dużej szklanki, kłaść ciasto na grubość pół palca, w środek dać łyżeczkę sera, złożyć we dwoje i zlepiwszy lekko brzegi ciasta, układać na blasze również wysmarowanej masłem i upiec w piecu. Gdy już upieczone obrać z papieru, ułożyć na półmisku, oblać masłem, a osobno podać kwaśną śmietanę.

46. **Pierogi krakowskie.** Szklankę kaszki drobnej krakowskiej sparzyć wrącem mlekiem, tyle aby była zupełnie zakryta; niech tak postoi do wystygnięcia. Potem ucierać ją wałkiem w donicy, wbijając po jednemu 5 żółtek, kwaterkę gęstej śmietany, łyżkę masła i trochę soli. Gdy masa zupełnie gładka robić z niej w ten sposób pierożki i upiec jak mołdawskie; osobno podać kwaśną śmietanę.

47. **Pierogi leniwe.** Łyżkę masła i 4 żółtka utrzeć w misce na pianę; funt sera twaroga (musi być dobrze odciśnięty i świeży, nie kwaśny) zetrzeć na tarku, przefasować przez sito, posolić i wymieszawszy z masłem i jajami, utrzeć do gładkości. Ubić pianę z pozostałych białek, dać do sera, wsypać dwie łyżki mąki, wymieszać lekko, wyrzucić na stolnicę wysypaną mąką, urobić długie dwa wałki, spłaszczyć je trochę, nakarbować w kratkę nożem i krajać ukośne pierożki. Gotować przed samem podaniem w kipiącej wodzie 10—15 minut, wyjmować ostrożnie druszlakową łyżką, układać na półmisku i polać obficie masłem z rumianą bułeczką.

48. **Pierogi z hreczanej mąki w papilotach.** Pół kilo mąki hreczanej posolić i utrzeć w donicy z dwoma jajami, dodawszy tyle kwaśnej śmietany wiele mąka przyjmie, aby ciasto było dość miękkie. Osobno przyrządzić farsz z mięsa lub z płucek cielęcych, które po ugotowaniu posiekać i zasmażyć na maśle z cebulką, dodawszy trochę tartej bułki, soli i pieprzu, a kto chce dwa żółtka surowe. Na ćwiartkach papieru wysmarowanego masłem, układać gładkie placuszki z ciasta, w środek nałożyć farszu, potem je zwinąć, końce papieru zakładać w papiloty, ułożyć na blasze i wstawić do gorącego pieca. Gdy papier pożółknie, są już upieczone. Wyjąwszy je z pieca odwinąć z nich papier, ułożyć na półmisku i polać suto masłem. Takie same pierożki można robić z serem.

49. **Perożki drożdżowe z różnemi serami.** Pół litra mąki rozczynić pół litrem mleka i 3 deka (2 łuty) drożdży. Gdy się rozczyna ruszy, wsypać jeszcze pół litra mąki, wlać 4-ry jaja rozbite z łyżką cukru, pół szklanki masła sklarowanego, szczyptę soli, wyrobić dobrze aż ciasto od ręki odstanie i postawić w cieple, aby wyrosło. Tymczasem przygotować farsz z mięsa, kapusty lub sera, tak jak do zwykłych pierogów, albo powidełko owocowe. Kawałki bałego papieru posmarować masłem rozciągnąć na nich ciasto, włożyć do środka farsz lub konfitury, zwinąć, położyć na blachę, a gdy podrosną wstawić do pieca na pół godziny. Jeżeli pierożki mają być z konfiturami lub powidełkiem, trzeba do ciasta dać więcej cukru. Po wyjęciu z pieca obrać z papieru, w którym się piekły; do pierożków z konfiturami daje się kwaśną śmietanę, do pierożków z farszem mięsnym lub kapustą, masło przetopione w sosyerce.

50. **Pierogi angielskie.** Funt mąki rozczynić szklanką słodkiej śmietanki i 2-ma dk. ($1^1/_4$ łuta) drożdży. Gdy się rozczyna ruszy dodać 4 żółtka, ćwierć funta masła surowego, mały kieliszek wina białego, dwie łyżki cukru, wyrobić dobrze, rozwałkować cienko i lepić jak zwykle pierożki, nadziewając konfiturami, marmeladą, lub świeżemi owocami. Zagotować w rądlu smalec i smażyć na wolnym ogniu po kilka razem. Po wyjęciu z tłuszczu zaraz cukrować po wierzchu.

51. **Pierożki w kruchem cieście.** Zagnieść ciasto z funta mąki, łyżki masła, łyżki kwaśnej śmietany, łyżki cukru i jednego jaja; rozwałkować cienko i robić małe pierożki z marmeladą owocową lub z konfiturami suchemi. Na rozpalonym smalcu lub fryturze smażyć dopóki się nie zrumienią. Po wyjęciu z tłuszczu obsypać zaraz cukrem.

52. **Knedle ze słoniną.** Cztery czerstwe bułki pokrajać w kostkę, kawałek tłuszczu z szynki posiekać drobno, wymieszać z pokrajaną bułką, włożyć na patelnię i wstawić do pieca, aby uschły na grzanki. Potem wrzucić na miskę, rozkłucić trzy żółtka ze szklanką mleka, zalać niemi grzanki; kawałek sło-

niny pokrajać i przesmażywszy na skwarki wlać do bułki, z pozostałych białek ubić pianę, włożyć na miskę, wsypać trzy łyżki mąki i wymieszać lekko. Potem maczać ręce w mące, robić knedle wielkości włoskiego orzecha, wrzucać po kilka na kipiącą wodę aby luźno pływały i gotować pod przykryciem 10—15 minut, następnie wyjąć łyżką druszlakową na półmisek i polać stopioną słoniną ze skwarkami. Osobno można podać zwykłą kwaśną duszoną kapustę; bardzo smaczne jedzenie razem.

53. **Knedle przysmażone z jajami.** Wyborną tę potrawę przyrządza się z pozostałych knedli zrobionych jak poprzednie. Zimne knedle pokrajać w talarki, ułożyć jedną warstwę na patelni na rozpalonem maśle, zalać dwoma rozbitemi jajami i wstawić do bardzo gorącego pieca na 15 minut lub przysmażyć na gorącej blasze na wierzchu, nie ruszając ich wcale. Gdy z pod spodu knedle się przyrumienią, a jaja na wierzchu się zetną, odwróciwszy patelnię wyrzucić na talerz i podać.

54. **Knedle ze śliwkami.** Pół kilo mąki, łyżkę masła, dwa żółtka zarobić dodając letniego mleka tyle, aby ciasto się ciągnęło; potem je dobrze ubijać na stolnicy i przykryć na pół godziny talerzem. Następnie rozwałkować cienko, wykrawać okrągłe placuszki i w każdem zawijać jedną całą śliwkę węgierkę. Przed podaniem wrzucić do gotującej osolonej wody i gotować parę minut pod przykryciem. Wyjmować łyżką druszlakową na półmisek, oblać roztopionem masłem i posypać suto cukrem.

55. **Knedle z morelami.** Robią się tak samo jak ze śliwkami, lecz zamiast śliwek zawija się małą morelę.

56. **Knedle z tartej bułki.** Dwie szklanki tartej bułki sparzyć mlekiem tak, aby wszystka bułka mlekiem nasiąkła. Osobno utrzeć na pianę trzy żółtka z łyżką masła, wsypać tę rozmoczoną bułkę, dodać ubitą z pozostałych białek pianę, dwie kopiate łyżki mąki, trochę soli i kawałek w kostkę skrajanej i stopionej słoniny; wymieszać wszystko razem i maczając ręce w mące wyrabiać okrągłe knedle, które układać na stolnicy posypanej mąką. Gdy wszystkie gotowe, wrzucić na kipiącą wodę w dużem naczyniu i gotować tak długo pod przykryciem, aż wypłyną i urosną. Na półmisku polać suto masłem lub słoniną. Można podawać je jako mączną potrawę, lub do gulaszów, potrawek etc.

57. **Knedel tyrolski.** Ciasto przygotować tak samo jak na knedle ze słoniną, ale zamiast robić okrągłe małe knedle, wyrzucić wszystko ciasto na serwetę posmarowaną tłuszczem, zawiązać sznurkiem i gotować w słonej wodzie pod przykryciem trzy kwadranse. Po wyjęciu pokrajać w plastry ułożyć na półmisku i polać masłem z przyrumienioną bułeczką.

58. **Knedle bawarskie z kartofli.** Ugotować litr obranych kartofli, a gdy przestygną przefasować przez sito, dodać do nich trochę pieprzu, soli, trzy surowe jaja i dwie łyżki mąki. Osobno jedną bułkę pokrajać w drobną kostkę z kawałkiem słoniny i przysmażyć w piecu na grzanki. Potem z kartofli urabiać małe placuszki, w które nałożyć parę grzaneczek ze słoniną, zawijać okrągłe kulki wielkości włoskiego orzecha i gotować w słonej wodzie przez 8—10 minut. Na półmisku polać stopioną słoniną.

59. **Knedle grysikowe z serem.** Utrzeć na pianę łyżkę masła z czterema żółtkami; przefasować przez sito funt świeżego słodkiego sera, podać do masła i dalej ucierać, aż będzie zupełnie gładki. Potem wsypać pół szklanki grysiku, wymieszać dobrze i odstawić na godzinę, aby grysik rozpęczniał; po godzinie wsypać trzy łyżki mąki, ubić pianę z pozostałych białek, posolić, wymieszać lekko i urabiać rękami maczanemi w mące, małe, okrągłe knedle. Gotować pod przykryciem 20 minut, poczem wyjmować łyżką druszlakową na półmisek i polać masłem z rumianą bułeczką.

60. **Knedle kartoflane z bryndzą.** Ugotować dwa litry obranych kartofli, posolić, utrzeć z masłem, aby grudek nie było, z dwoma jajami i pół szklanką mleka, a wsypawszy pół litra mąki, ubijać łyżką ciasto przez kwadrans. Potem maczając dłonie w maśle brać po trochu tego ciasta, rozpłaszczyć, włożyć w środek na koniec łyżeczki bryndzy owczej, zawinąć i robić okrągłe gałki wielkości dużej wiśni; gdy wszystkie gotowe, wrzucić je na kipiącą wodę, gotować przez 5 minut, poczem odcedzić przez druszlak, wyłożyć na półmisek i polać gorącem masłem.

61. **Prażucha z mąki pszennej lub hreczanej.** Litr mąki

pszennej lub hreczanej postawić w rądlu na ogniu i ciągle mieszając zrumienić na żółty kolor; posolić i zalać kipiącą wodą tyle, aby wszystka mąka dała się zarobić, wlewać trzeba po trochu i ciągle rozcierać łyżką, póki wszystka mąka nie będzie zaparzona. Uważać jednak należy, żeby ciasta nie rozdzielić zanadto, powinno być sypkie. Potem łyżką maczaną w maśle lub słoninie, wykładać na półmisek i polać suto przesmażoną słoniną lub masłem, a po wierzchu posypać tartym parmezanem lub serem zwyczajnym.

62. **Hreczuszki.** Kwaterkę kwaśnej śmietany zarobić mąką hreczaną w takiej ilości, aby ciasto było lejące się, posolić i kłaść łyżką na rozpalone masło albo smalec na patelnię z zagłębieniami, jak do dołków lub do jaj. Gdy z jednej strony strony się zrumienią, przewracać na drugą. Wyłożyć na półmisek i podać z kwaśną śmietaną. Kto chce można utrzeć troche sera twaroga z dwoma żółtkami i smarować niem hreczuszki, zlepiając po dwa razem, w takim razie trzeba je dać do gorącego pieca na 5 minut.

63. **Pyzy.** Pół litra mąki rozczynić z 4 dkg. (2 łuty) drożdży rozpuszczonych w 1/4 litrze mleka letniego i postawić w cieple. Gdy się rozczyna ruszy, wbić dwa całe jaja, dać łyżkę masła surowego, posolić, wsypać drugie pół litra mąki i wyrabiać, aż od ręki odstanie. Potem wyrzucć ciasto na stolnicę, lekko bardzo rozwałkować na grubość półtora palca, wycinać kieliszkiem małe placuszki i postawić ze stolnicą w cieple na godzinę, by jeszcze podrosły; poczem wrzucać na kipiącą wodę do obszernego rądla i gotować pod przykryciem 15 minut. Przed wyjęciem przekroić jedną dla spróbowania czy nie surowa, wyjąć na półmisek i polać suto słoninką. Gotować należy przed samem podaniem, bo stać nie mogą, gdyż opadną.

64. **Bliny polskie ze śmietaną.** W 3/4 litra letniego mleka rozpuścić 5 dkg. (3 i pół łuta) drożdży i rozkłucić z funtem mąki pszennej i pół f. mąki hreczanej; wlać w to ciasto pięć żółtek, pół szklanki sklarowanego masła, trochę soli, wybić doskonale, a w końcu dodać pianę z pozostałych białek i postawić w niezbyt ciepłem miejscu na 3—4 godzin. Ciasto powinno być gęściejsze jak na naleśniki. Przed użyciem należy je zamieszać. Do smażenia trzeba mieć kilka jednakowych małych patelni, wielkości dna od deserowego talerzyka. Na

każdą z nich nalać małą łyżeczkę roztopionego masła, rozpalić patelnię, a następnie nalać cienką warstwę ciasta i uważać, aby się bliny równo rumieniły. Gdy z jednej strony usmażone, przewrócić na drugą; gotowe kłaść na gorący półmisek. Oddzielnie podać kwaśną śmietanę. Kto nie lubi ze śmietaną może jeść z masłem, które należy podać w sosyerce. Wyborne są też posmarowane kawiorem.

65. **Bliny z kartofli.** Trzy bułki okrajane ze skórki namoczyć w mleku, przefasować przez sito i rozetrzeć z trzema żółtkami i dwiema łyżkami kwaśnej śmietany; dodać do tego pół litra surowych kartofli utartych na tarku, 3 dkg. (2 łuty) drożdży rozpuszczonych w mleku, trochę soli, pianę z pozostałych białek i wymieszać razem. Jeśli ciasto za gęste, (powinno być trochę gęściejsze jak na naleśniki) dodać trochę mleka i postawić na 3—4 godzin w niezbyt wielkiem cieple; przed użyciem zamieszać i smażyć tak samo jak poprzednie.

Potrawy z kaszy i ryżu.

Ogólne uwagi co do gotowania.

Wszystkie kasze, krupki i ryż należy gotować w kamiennych garnuszkach lub rynkach, bo w innem naczyniu łatwo się przypalają. Jeżeli mają być na sypko, trzeba zagotować tylko tyle wody, aby dobrze kaszę przykryła. Przed zasypaniem wody musi wrzeć, należy ją posolić, włożyć koniecznie kawałek masła, bo to jest jeden z warunków, aby była sypka, a zasypawszy raz tylko ją zamieszać, przez parę minut gotować na wolnym ogniu, a zaraz potem nie mieszając już więcej, przykryć i wstawić na ruszcie na godzinę do pieca, aby się prażyła.

66. **Kaszka krakowska na grzybkowym smaku.** Ugotować garść suszonych grzybów, posiekać drobno, a na kipiącym smaku grzybowym dodawszy łyżkę masła zasypać pół litra zatartej wprzód jajem kaszki krakowskiej. Niech się wolno gotuje pod przykryciem 10 minut, potem wyrzucić na miskę, wymieszać z grzybami a włożywszy do kamiennej rynki, przykryć i wstawić na ruszcie na godzinę do pieca, aby się dobrze wypiekła.

67. **Kaszka z grzybami w kruchem cieście.** Ugotować kaszkę tak samo jak poprzednią. Zagnieść kruche ciasto z pół litra mąki, dwóch łyżek masła, dwóch łyżek śmietany kwaśnej i trochę soli; wylepić nim spód i boki rądla, a wymieszawszy kaszkę z grzybami, włożyć ją do środka, przykryć z wierzchu kruchem ciastem i nie nakrywając rądla wstawić do pieca na godzinę.

68. **Kaszka królewska.** Ćwierć litra zatartej jajem kaszki krakowskiej zasmażyć na maśle, a gdy się zacznie rumienić, zalać pół litrem gotującej wody i odstawić, aby przestygła. Potem wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, kieliszek araku, wsypać cukru do smaku, wymieszać razem i złożywszy do rądla wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką, przykryć i wstawić do pieca na ruszcie na godzinę. Kto nie lubi słodkiej kaszki, może po zasmażeniu na maśle i zalaniu wrzącą wodą, przestudzić trochę, posolić, wlać pół litra słodkiej śmietanki i wypiec tak samo w piecu.

69. **Kaszka krakowska z koperkiem.** Kaszkę zatartą jajem i wysuszoną w piecu, wsypać w gotującą się słoną wodę, w której wprzód rozpuścić łyżkę masła, wrzucić garść drobno siekanego kopru, a gdy zgęstnieje, zamięszać raz łyżką i wstawić pod przykryciem na godzinę do pieca. Kaszka taka jest wyborna do potrawek i kotletów cielęcych z sosem.

70. **Ryż gotowany do mięsa.** Sparzyć ryż czyli zblanżerować ukropem, potem go posolić i zasypać na gotującą wodę, w której rozpuścić wprzód łyżkę masła, lub na gotujący się rosół, uważając aby go nie było zawiele. Ryż powinien być tylko płynem zakryty. Ugotować go na ogniu na wpół, a potem wstawić pod przykryciem na godzinę do pieca dla wypieczenia.

71. **Ryż z pomidorami.** Kilka pomidorów pokrajać w kawałki i udusić na maśle, a gdy już miękkie przefasować rosołem przez sito i wymieszać z nawpół ugotowanym ryżem, posolić, dodać jeszcze trochę masła i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Jeśli będzie ryż za twardy i za gęsty, podlać jeszcze parę łyżek rosołu: przed wydaniem wsypać dwie łyżki tartego parmezanu i dobrze razem wymieszać. Taki ryż daje się do mięsa, potrawek i baraniny.

72. **Ryż wypiekany z pomidorami.** Tak przyrządzony jak powyżej ryż, wyłożyć na blaszany półmisek wysmarowany masłem, posypać z wierzchu grubo tartym parmezanem, polać masłem i wstawić do pieca, aż się z wierzchu trochę przyrumieni.

73. **Ryż z rakami i szampionami.** Ugotować na sypko pół litra ryżu na rosole. 20—30 raków ugotować z koprem w słonej wodzie, obrać szyjki i nóżki, a skorupki wysmażyć na masło (patrz przepisy zup). Udusić osobno w maśle kilkanaście całych średniej wielkości pieczarek. Potem zlać razem sok z pieczarek, masło rakowe, dodać pół litra dobrej śmietany i zagotować. Ryż ułożyć na okrągłym półmisku blaszanym, ugarnirować rakami i pieczarkami, oblać śmietaną i wstawić na kwadrans do pieca. Wyborna potrawa na post.

74. **Ryż z szynką.** Ugotować na wpół pół litra ryżu, po ostudzeniu wymieszać go z dwiema łyżkami kwaśnej śmietany, rozbitej z dwoma żółtkami i ćwierć funtem drobno posiekanej szynki lub okrawków z szynki. Włożyć do rądla wysmarowanego masłem i wypiec pod przykryciem na ruszcie w piecu.

75. **Ryż po turecku.** Sparzyć pół litra ryżu, posolić, dać trochę białego pieprzu, szafranu i zalać tłustym rosołem z baraniny. Potem wstawić do pieca, aby się wypiekł i z wierzchu przyrumienił. Podaje się do mięsa i baraniny.

76. **Krokiety z ryżu z parmezanem.** Ugotować na rosole lub na mleku na bardzo miękko ćwierć litra ryżu. Gdy przestygnie wymieszać go z łyżką masła utartego na pianę z 3-ma surowemi żółtkami i 3-ma łyżkami parmezanu. Robić podłużne wałeczki, maczać w rozbitem jajku, obtarzać w bułce i smażyć na maśle obrumieniając ze wszystkich stron.

77. **Kotlety z ryżu.** Ugotować na mleku ćwierć litra ryżu, aby był zupełnie miękki. Rozetrzeć łyżkę masła z dwoma jajami, dodać dwie łyżki posiekanych drobno grzybów, trochę soli, zielonego kopru lub pietruszki posiekanej, wymieszać to wszystko z przestudzonym ryżem i robić kotleciki otarzane w tartej bułce, które smażyć na rozpalonem maśle. Z pozostałego smaku z grzybów przygotować osobno do kotletów sos grzybowy; zasmażywszy pół łyżki masła z łyżką mąki,

rozprowadzić smakiem z grzybów i podprawić kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany.

78. **Risi-bisi (groch zielony z ryżem).** Udusić na maśle posoliwszy trochę ćwierć litra młodego, cukrowego groszku. Osobno ugotować na sypko na rosole ćwierć litra ryżu, potem włożyć do okrągłej formy w kształcie babki wysmarowanej masłem, na spód i na boki ryż, w środek dać groszek, wstawić na kwadrans do pieca, a wyrzuciwszy na talerz posypać grubo po wierzchu tartym parmezanem.

79. **Manna czyli kaszka pszenna.** Do gotującej się wody włożyć łyżkę masła, posolić i sypać po trochu ciągle mieszając, aby się nie zbiła w grudki, ćwierć litra manny. Gotować 10 minut na wolnym ogniu, podać do potrawki lub kotletów cielęcych, polaną zrumienionem masłem.

80. **Kaszka orkiszowa lub perłowa.** Ćwierć litra kaszy sparzyć ukropem, a po odcedzeniu zasypać na gotującą się wodę, do której włożyć pół łyżki masła. Gotować na wolnym ogniu dobre pół godziny, często mieszając, aby do dna nie przywarła. Podać oblaną suto słoniną. Dobra jest w lecie do kwaśnego mleka, do zrazów lub potrawek.

81. **Kasza jaglana wypiekana ze słoniną.** Ćwierć litra kaszy jaglanej sparzyć wrzącą wodą i wsypać na gotujące się mleko, w którem rozpuścić łyżkę masła, posolić i wrzucić kilka kawałków cukru. Gdy się na wpół ugotuje i wszystko mleko wpije w siebie, odstawić na bok. Pokrajać w cienkie plasterki kawałek słoniny, wyłożyć niemi spód i boki rądelka, włożyć kaszę, która ma być dosyć wolna, przykryć pokrywką i wstawić na spód do pieca, aby się wypiekła i naokoło zrumieniła.

82. **Kukurudziany grysik.** Na gotującą się osoloną wodę zasypać ćwierć litra grysiku kukurudzianego i gotować przez pół godziny na wolnym ogniu. Grysik nie powinien być zbyt gęsty. Podając wyłożyć na półmisek, zrobić łyżką dołek w środku i wlać do niego zrumienione masło lub stopioną słoninę. Podaje się do kwaśnego mleka na kolacyę lub zamiast kartofli do mięsa.

83. **Polenta.** Pięć żółtek utrzeć doskonale i ubić z ćwierć litrem kwaśnej śmietany, wsypać ćwierć litra mąki kukurudzianej, posolić, ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko wszystko razem i włożywszy do rądelka, gotować na parze w drugim rądlu z wodą, przez całą godzinę pod przykryciem. Podaje się pokrajaną w kawałki do mięsa lub jako potrawa postna w całości, polaną masłem i posypaną tartym parmezanem lub bryndzą.

84. **Kasza hreczana na sypko do mleka.** Ćwierć litra kaszy hreczanej całej, zasypać na gotującą i osoloną wodę, rozpuściwszy w niej wprzód łyżkę masła. Wody powinno być niewiele, aby tylko kaszę zakryła, zamieszać raz i przykrywszy wstawić na godzinę na ruszt do pieca nie mieszając już więcej. Jeśli się gotuje kaszę do mleka słodkiego, to trzeba dać więcej wody, nie dawać wcale masła i gotować na wierzchu często mieszając; wtedy kasza będzie kleista i nie tak gęsta. Sypka jest smaczniejsza do mleka kwaśnego lub do zrazów.

85. **Kasza hreczana ze serem.** Ćwierć litra sparzonej kaszy hreczanej zarobić pół litrem kwaśnej śmietany i łyżką roztopionego masła, trochę posolić i włożyć połowę do rądla wysmarowanego masłem. Potem dać warstwę sera twaroga utartego z dwoma żółtkami, na ser nałożyć drugą połowę kaszy i wstawić na godzinę do pieca na ruszcie, aby się wypiekła. Osobno podać na stół młodą kwaśną śmietanę.

86. **Krokiety z kaszy hreczanej.** Ugotować na wodzie ćwierć litra kaszy hreczanej, aby była kleista, wystudzić, dodać 2 całe jaja i dwie łyżki tartego parmezanu, wymieszać razem; robić okrągłe podłużne krokiety, maczać w jaju, otarzać w bułce tartej i smażyć na maśle lub na smalcu. Można podać do nich sos grzybowy lub koperkowy.

87. **Knysz.** Jestto potrawa czysto ruska z kaszy hreczanej, lub kaszki krakowskiej. Pół litra kaszy ugotować na sypko i wypiec w rurze, dodawszy do niej dwie łyżki smalcu gęsiego i tyleż skwarków zasmażonych z drobno usiekaną cebulą. Jeżeli niemą gęsiego, można dać tyleż stopionej słoniny. Przedtem już przygotować ciasto strudlowe (patrz legominy, strudel), wyciągnąć na obrusie, skropić roztopionem masłem, roztrzepać po niem kaszą, zwinąć lekko i ułożywszy w rądlu wysmarowanym masłem i wysypanym bułką, wypiec w piecu. Podać można do knyszu sos bulionowy, grzybowy, sardelowy lub kaparowy (patrz sosy).

Cakes 38 dk mąki 12 dk cukru
12 dk masła 2 całe jaja 1/2 Oetkera proszku

ROZDZIAŁ XXIII.

Leguminy słodkie.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu legomin.

Przyrządzanie legomin jest dość trudno rzeczą. Trzeba wielkiej wprawy, aby się udały.

a) Najważniejszem jest **umiarkowanie pieca,** by się legomina w miarę upiekła, nie była ani w środku surowa, ani z wierzchu przypalona. Piec powinien być naprzód odpowiednio rozgrzany, bo wstawiwszy do zimnego, legomina łatwo opadnie, gdy się zaś za szybko rumieni, należy ją przykryć papierem wysmarowanym masłem. Po wyjęciu z pieca po paru minutach pociągnąć nożem naokoło formy, aby dobrze od ściany odstała, a położywszy na wierzchu półmisek lub tackę śpiesznie formą odwrócić, i legominę obsypać miałkim cukrem.

b) **Masło do legomin** powinno być świeże, niesolone lub wypłukane w kilku wodach i dobrze odciśnięte w serwecie.

c) **Pianę do legomin** należy ubijać w ostatniej chwili; gdy stoi dłużej po ubiciu, prędko wodnieje. Aby temu zapobiedz, dobrze jest część cukru przeznaczoną do legominy podzielić na trzy części i po ubiciu piany takowy dosypywać za każdym razem ubijając silnie trzepaczką, przez co piana sztywnieje. Białka na pianę muszą być starannie odjęte od żółtek (inaczej piana się nie ubije) i postawione w zimnem miejscu. Należy je ubijać w bardzo czystem specyalnem naczyniu, równo i powoli, bo zbyt szybkie i raptowne rozbijanie białek jest też nieraz powodem, że się piana nie chce należycie ubić. Dobrze ubita piana powinna się dać krajać, co w znacznej mierze przyczynia się do udania legominy.

Legominy lekkie z pianą powinno się przyrządzać w ostatniej chwili, aby surowe nie stały, lecz wprost szły do pieca.

d) **Tłuczenie wanilii z cukrem.** Wanilii nie należy suszyć w piecu bo traci zapach, lecz pokrajać w drobne kawałki, utłuc w moździerzu z cukrem, rozcierając dobrze tłuczkiem, a następnie przesiać przez sito.

e) **Obcierać skórkę z cytryny** należy na tarku uważając, aby nie dochodzić do spodniej, białej skórki, która jest gorzką.

f) **Mąka do legominy** powinna być w najlepszym gatunku sucha i przesiana przez sito.

Legominy gorące i zimne.

1. **Ciasto na strudel.** Dobroć ciasta na strudel polega na tem, aby się dało jaknajcieniej rozciągnąć. Dlatego najlepiej jest zagnieść ciasto dość wolne tylko na jednem jaju i letniej wodzie z dodaniem trochę soli, zupełnie bez masła. Od masła bowiem ciasto kruszeje i przerywa się łatwo przy rozciąganiu. Po zagnieceniu należy ciastem wybijać mocno o stolnicę tak długo, aż się w nim zaczną pokazywać pęcherzyki, a potem przykryć je ciepłą miską na jakie pół godziny, aby się wygrzało. Następnie duży stół przykryć obrusem, podłożyć na środku pod spodem do góry dnem talerz, posypać lekko mą-

ką i rozpłaszczywszy ciasto, rozciągać go palcami jak najcieniej, aż będzie przejrzyste i cienkie jak papier. Zgrabniej i prędzej wyciągać je w dwie osoby: po wyciągnięciu należy je zostawić 39—40 minut aby przeschło.

Strudel można nakładać najrozmaitszemi owocami i farszami. Przed nałożeniem należy ciasto skropić roztopionem młodem masłem, brzegi poobcinać, aby nie było zakalcu, ponakładać niezbyt grubo a równomiernie owoców lub farszu, posypać tartą bułką i zwinąć w długi rulon. Zwijając podej-



mować go z podspodu wraz z obrusem, a nie rękami, bo się ciasto porwie i pokruszy, następnie ułożyć strudel w ślimaka, w płaski szeroki rądel wysmarowany grubo masłem, pokropić jeszcze raz masłem po wierzchu i wstawić do gorącego pieca na całą godzinę. Dobrze zrobiony strudel powinien być tak kruchy jak ciasto francuskie.

2. **Strudel z jabłkami lub z innemi owocami.** Kilka obranych jabłek pokrajać w cienkie plasterki; czereśnie albo wiśnie wydrylować z pestek, a śliwki po wydrylowaniu przekroić na połówki. Chcąc z którychkolwiek z tych owoców zrobić strudel, należy je rozłożyć na przygotowane jak poprzednie ciasto, posypać suto cukrem i tartą bułką, skropić

roztopionem masłem, zwinąć i upiec w ten sam sposób. Podając, posypać, po wierzchu miałkim cukrem.

3. **Strudel z serem.** ½ funta sera twaroga utrzeć na tarku i przefasować przez sito. Osobno utrzeć w donicy łyżkę masła z dwoma żółtkami, dodać ćwierć łyżki kwaśnej śmietany, garść obranych rodzynków sułtańskich, cukru do smaku, trochę wanilii i pianę z pozostałych białek, wymięszać lekko, posmarować tą masą rozciągnięte ciasto na strudel, zwinąć i upiec (patrz wyżej).

4. **Strudel z makiem.** Pół funta maku sparzyć, odlać na sito, a gdy z wody ocieknie przepuścić przez maszynkę od mięsa lub rozcierać po trochu wałkiem w donicy. Gdy wszystek utarty, rozpuścić łyżkę deserowego masła w kamiennej rynce i zasmażyć w nim mak mieszając często, aby się nie przypalił; dodać cukru do smaku, trochę wanilii, kilka łyżek słodkiej śmietanki, wymięszać dobrze i pokropiwszy masłem wyciągnięte ciasto, rozrzucić po nim masę, potem zwinąć, ułożyć w ślimak w wysmarowany masłem rądel i piec w piecu przez dobre pół godziny. Po wyjęciu posypać cukrem, a w sosyerce podać szodo waniliowe.

5. **Strudel ze słodką kapustą.** Udusić główkę kapusty jak na pierogi (patrz potrawy mączne) rozrzucić po przeschniętem cieście strudlowem (patrz wyżej), pokropić masłem, zwinąć w ślimak i piec w piecu przez godzinę. Podać z rozpuszczonem masłem w sosyerce.

6. **Strudel z szynką.** Na przygotowane ciasto strudlowe, (patrz wyżej) nałożyć funt posiekanych okrawków z szynki, skropić masłem a następnie ćwierć litrem kwaśnej śmietany, w której rozbić dwa całe jaja, posypać tartą bułką, zwinąć i upiec jak podane na początku. Podać z sosem maderowym lub pieczarkowym osobno w sosyerce.

7. **Strudel z mięsem.** Przyrządza się jak poprzedni tylko zamiast szynki nałożyć farszu mięsnego przyrządzonego jak do pierożków z mięsa (patrz wołowina). Podać z sosem maderowym lub bulionowym osobno w sosyerce.

8. **Strudel z grysikiem.** Ugotować na mleku ćwierć litra grysiku do średniej gęstości, gdy przestygnie utrzeć łyżkę

masła z trzema żółtkami, wymięszać z grysikiem; jeśli za gęsty to rozpuścić mlekiem, wsypać cukru do smaku, dodać trochę wanilii, z pozostałych białek ubić pianę, wymięszać lekko i rozsmarować po wyschniętem cieście strudlowem, które wpierw skropić rozpuszczonem masłem. Potem zwinąć lekko, ułożyć w ślimak w rądel lub na brytwannę wysmarowaną masłem i piec przez trzy kwadranse. Wydając do stołu posypać po wierzchu cukrem z wanilią.

9. **Strudel śmietanowy.** Zagnieść ciasto z $^1/_2$ klgr. mąki, szczypty soli, dwóch łyżek cukru i 4 jaj, dodając tyle letniej wody, aby było dość wolne; rozwałkować je bardzo cienko w podłużny kwadrat i posmarować najpierw rozpuszczonem masłem, a potem bardzo gęstą kwaśną śmietaną tak grubo, aby wyszło $^1/_3$ litra. Po wierzchu posypać tartą bułką, cukrem i obranymi z korzonków czarnymi rodzynkami. Następnie strudel zwinąć podłużnie, położyć na wysmarowanej masłem blasze, posmarować po wierzchu jajkiem, posypać cukrem i upiec w gorącym piecu. Podając pokrajać w ukośne kawałki i podać z szodem waniliowem w sosyerce.

10. **Strudel w kruchem cieście.** Utrzeć 12 dkgr. masła śmietankowego z 5-ma żółtkami i jednem całem jajem, dodać dwie kopiaste łyżki cukru, ćwierć litra kwaśnej śmietany z 3 dkgr. drożdży rozrobionych z odrobiną mleka. Potem dosypywać po trochu tyle mąki, aby ciasto po wyrobieniu było dość wolne i dało się łatwo rozwałkować na grubość 1 ctm. Posypać je mąką, posmarować roztopionem masłem i nałożyć warstwą sera, smaku lub jakiegokolwiek farszu, który przyrządzić jak do poprzednich strudlów (patrz wyżej). Następnie ciasto zwinąć w podłużny wałek, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem i postawić w ciepłem miejscu na godzinę, aby wyrosło. Przed wstawieniem do pieca posmarować jajkiem, posypać cukrem i piec przez trzy kwadranse. Po wyjęciu pokrajać w ukośne kawałki i podać z szodem waniliowem, z wina lub ze sokiem.

11. **Strudel wiedeński.** 6 żółtek utrzeć do białości z pięcioma łyżkami cukru, wymięszać lekko z czterema łyżkami kwaśnej śmietany i ćwierć litrem mąki, oraz z pozostałych białek. Wylać ciasto na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką i wstawić do pieca na 20 minut. Po upieczeniu

wyrzucić na stolnicę, posmarować marmeladą owocową, zwinąć podłużnie, posypać cukrem i pokrajać w ukośne plastry.

12. **Strudel tyrolski.** 12 dkgr. deserowego masła utrzeć z 6-ma żółtkami i jednem całem jajem, dodać 6 łyżek gęstej kwaśnej śmietany, 4 dkgr. drożdży rozrobionych z odrobiną mleka, 4 łyżki cukru, trochę soli, mąki tyle, aby zagnieść dość wolne ciasto. Potem je rozwałkować na grubość małego palca, posmarować roztopionem masłem, posypać tartą bułką i nałożyć następującą migdałową masą: 20 dkgr. sparzonych i obranych migdałów zemleć na maszynce, tyleż cukru utrzeć z 5-ma żółtkami do białości wymieszać z migdałami, z otartą na tarku skórką cytrynową i z pianą z pozostałych białek. Po nasmarowaniu tą masą ciasta, zwinąć je w podłużny wałek, ułożyć na brytwannie i postawić w cieple aby podrosło. Przed wstawieniem do pieca posmarować jajkiem, posypać grubym cukrem i wstawić w miernie gorący piec na 3 kwadranse. Po wyjęciu, pokrajać ukośnekawałki i podać z szodem wanilowem.

13. **Naleśniki.** Ciasto na naleśniki można przyrządzać na kilka sposobów:

I. Pół litra zbieranego mleka rozkłucić z 4-ma jajami, dodać łyżkę sklarowanego masła, trochę soli i tyleż mąki, aby ciasto było lejące.

II. Ćwierć litra mleka i tyleż wody, 4 żółtka, trochę soli, mąki 4 łyżki, rozkłucić dobrze aby grudek nie było; w końcu dodać pianę z pozostałych białek i dobrze wymieszać.

III. Pół litra mleka, 3 całe jaja, trochę soli rozkłucić dodając tyle mąki aby ciasto było lejące. Rozgrzać dobrze patelnię, smarując ją za każdym razem kawałkiem skórki od słoniny, nalewać w środek po trochu przygotowanego ciasta, poruszać szybko patelnią na wszystkie strony, żeby płyn się po niej równo rozlał, a co pozostanie zlewać napowrót do garnka i piec na rozpalonej blasze aż się naleśnik z pod spodu ładnie zrumieni. Wtedy wyrzucać je na głęboki talerz wywrócony do góry dnem, a skoro już wszystkie gotowe, można je smarować konfiturami, marmeladą owocową, serem, kremem lub jakimkolwiek farszem i albo zwijać w ruloniki, albo składać w kwadraty lub trójkąty; przysmażyć na maśle na patelni i podać posypane cukrem.

14. **Naleśniki puste do konfitur.** Usmażone naleśniki jak powyżej, złożyć w chusteczki trójkątne, przysmażyć na rumia-

no na maśle, posypać cukrem, a osobno podać sok lub konfitury.

15. **Naleśniki z marmeladą owocową.** Usmażone naleśniki posmarować po zrumienionej stronie marmeladą owocową, złożyć w kwadraty, lub w trójkąty, przysmażyć na maśle i podać posypane po wierzchu cukrem.

16. **Naleśniki z serem.** Zamiast marmeladą owocową, posmarować naleśniki serem przygotowanym jak do strudla (patrz strudel z serem) i podać tak samo złożone i przygotowane.

17. **Naleśniki z masą migdałową.** Posmarować usmażone naleśniki następującą masą: 12 dg. słodkich migdałów i 6 gorzkich oparzyć z łupy i utrzeć na maszynce; potem wymieszać je z trzema łyżkami cukru, trzema żółtkami i pianą z pozostałych białek. Naleśniki złożyć w chusteczki, przysmażyć na maśle a po wierzchu posypać cukrem.

18. **Naleśniki z kremem.** Przygotować następujący krem: Na 12 naleśników utrzeć 4 żółtka do białości z 2-a łyżkami cukru, dodać jedną łyżkę mąki, rozprowadzić ćwierć litrem słodkiej śmietanki, (może być również i kwaśna śmietana, a krem będzie ostrzejszy) i postawiwszy w naczyniu z gorącą wodą ubijać tak długo, aż zupełnie zgęstnieje. Wtedy odstawić go na bok. dodać trochę wanilii i skórki cytrynowej otartej na tarku, a gdy wystygnie smarować nim naleśniki usmażone podanym sposobem, przysmażyć lekko na maśle i podać posypane cukrem.

19. **Naleśniki z kremem z pieca.** Przyrządzić taki sam krem jak poprzedni, z tą różnicą że zarobić go na $^1/_2$ litrze kwaśnej śmietany i nie zaciągać wcale na ogniu. Usmażone naleśniki układać w rądlu wysmarowanym masłem i wysypanym bułką, smarować każden kremem, a resztę zalać po wierzchu i wstawić na pół godziny do gorącego pieca dla wypieczenia.

20. **Naleśniki cytrynowe.** Usmażone jak zwykle naleśniki układać w rądlu wysmarowanym masłem, przesypując cukrem i otartą na tarku skórką cytrynową, skropić cytryną i kwaśną śmietaną, licząc ćwierć litra na 12 naleśników i zapiec przez pół godziny w gorącym piecu.

21. **Naleśniki z mózgiem.** (Patrz rozdział IX. paszteciki w naleśnikach).

22. **Naleśniki z mięsem.** (Patrz rozdział IX. — paszteciki Nr. 14).

23. **Naleśniki z kapustą.** Przygotować naleśniki zwykłym sposobem (patrz wyżej), smarować każden farszem z kapusty słodkiej, przyrządzonej jak do strudla (patrz strudel z kapustą), układać w całości jeden na drugim w rądlu wysmarowanym masłem i wypiec na rumiano w gorącym piecu.

24. **Naleśniki wypiekane z cebulką.** Usmażyć dość grube naleśniki z ciasta z pianą z białek, układać w całości w wysmarowanym rądlu, skrapiać suto masłem z przyrumienioną uszatkowaną cebulą i zapiec w piecu na rumiano.

25. **Naleśniki z kartoflami.** Przyrządzić kartofle, jak na pierogi, tj. ugotowane utrzeć z masłem, zasmażoną na rumiano cebulą i odrobiną pieprzu. Można też dodać dwie łyżki ugotowanych i usiekanych grzybów suszonych. Smarować tą masą przygotowane zwykłym sposobem naleśniki, zwijać w rulony, tak, jak na krokiety, maczać w rozbitem jajku, otarzać w tartej bułce i obsmażyć na rumiano. Można podać do nich sos rumiany ostry, jak: korniszonowy, kaparowy lub też grzybowy, albo pomidorowy czysty (patrz sosy).

26. **Naleśniki z grzybami.** Ugotowane suszone grzyby posiekać drobno, zasmażyć z cebulką na maśle, dodać $^1/_3$ część tartej bułki i tą masą smarować naleśniki, a potem je zwijać w ruloniki, panierować bułką i obsmażyć jak poprzednie.

27. **Naleśniki francuskie.** Łyżkę masła sklarowanego utrzeć z 6-ma żółtkami, rozprowadzić pół litrem mleka i wsypawszy tyle mąki, aby ciasto było lejące, lecz trochę gęściejsze jak na zwykłe naleśniki, ubijać mocno przez pół godziny, a potem pozostawić w cieple na 2 godziny. Przed smażeniem patelnię mocno rozgrzać, smarować skórką ze słoniny i nalewając po trochu ciasta, smażyć tak samo jak zwykłe naleśniki. Gdy wszystkie gotowe, złożyć je w chusteczki i nie przysmażając wcale, posypać cukrem i skórką cytrynową, skropić sokiem z cytryny i posypać cukrem.

28. **Naleśniki angielskie.** Łyżkę deserowego masła utrzeć

z 5-ma żółtkami i z czterema łyżkami cukru. Dodać pół filiżanki słodkiej śmietanki, trochę skórki cytrynowej, utartej na tarku, szczyptę soli i ćwierć litry mąki. Wyrobić dobrze ciasto, a na końcu wymięszać dobrze z pianą z pozostałych białek, dolewając po trochu mleka jeśli ciasto byłoby za gęste i smażyć dość grube naleśniki na patelni wysmarowanej skórką od słoniny. Gdy się na jednej stronie przyrumienią, obracać na drugą i również zrumienić. Gdy wszystkie usmażone, układać w całości na półmisku, smarując każdy następującym kremem: Trzy łyżki cukru utrzeć z 5-ma żółtkami, dodać łyżkę kopiatą mąki, rozprowadzić szklanką mleka i ubijać na ogniu tak długo, aż krem zgęstnieje. Potem wlać kieliszek dobrego araku, wcisnąć cytryny do smaku i po nasmarowaniu naleśników zalać po wierzchu resztą kremu i wstawić na 15 minut na ruszt do gorącego pieca.

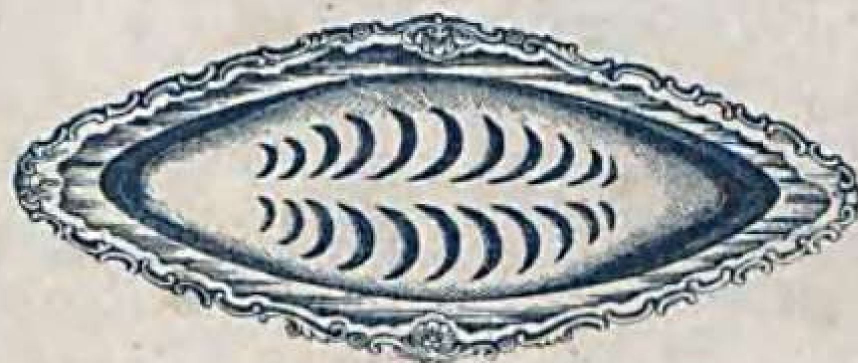
29. **Naleśniki parzone.** Łyżkę masła zagotować z $^{1}/_{2}$ litrem mleka, wsypać trochę soli i strychowane $^{1}/_{4}$ litra mąki, rozbijając mocno, aby grudek nie było. Potem zdjąć z ognia, a gdy przestygnie dodać $^{1}/_{4}$ ft. cukru, 6 żółtek, trochę skórki cytrynowej, utrzeć dobrze razem, a na końcu wymieszać z pianą z pozostałych białek i na rozpalonej patelni smażyć trochę grubsze naleśniki jak zwykłe, przewracając ostrożnie, aby się po obu stronach przyrumieniły. Składać jeden na drugi na półmisek i trzymać w piecu dopóki się wszystkie nie usmażą. Podać oblane sokiem, galaretą owocową lub przełożone kremem. (Patrz naleśniki z kremem).

30. **Naleśniki biszkoptowe.** 8 żółtek ubić do białości z $^{1}/_{4}$ ft. cukru, rozrobić z $^{1}/_{4}$ litrem mleka lub słodkiej śmietanki i z $^{1}/_{2}$ litrem mąki, dodać pianę z pozostałych białek i wymięszawszy lekko, nalewać dużą łyżką ciasto na rozpalone masło na patelnię i szybko roztaczać, żeby naleśnik pokrył równą warstwą całą patelnię. Gdy się zrumieni z jednej strony, przewrócić go ostrożnie na drugą, a potem układać jeden na drugim na półmisku, smarować marmeladą owocową, a gdy wszystkie gotowe, posypać miałkim cukrem z wanilią i wstawić na 5 minut do pieca. Podając, pokrajać w cząstki. Można podać do nich szodo waniliowe, z wina lub czekoladowe.

31. **Naleśniki na drożdżach.** Zarobić $^{1}/_{2}$ mąki letniem mlekiem dodawszy 4 dk. rozpuszczonych drożdży, szczyptę soli, łyżkę sklarowanego masła i 5 żółtek utartych do białości z 3-a

łyżkami cukru. Wyrobiwszy dobrze ciasto, które powinno być trochę gęściejsze jak na lane kluski, postawić je na pół godziny w ciepłem miejscu, aby podrosło, poczem nalewać na rozpalone masło na patelnię tyle ciasta, aby naleśniki były tak grube jak bliny, obrumienić je po obu stronach, smarować powidełkiem owocowem, układać jeden na drugim na półmisku, a gdy wszystkie gotowe, rozgrzać je przez chwilę w piecu, posypać cukrem i podać pokrajane w cząstki.

32. **Omlet francuski z konfiturami.** 4 lub 5 jaj rozbić dobrze, aby się zapieniły, dodać trochę soli, łyżeczkę małą cukru, wylać na patelnię z rozpalonem masłem i smażyć na bla-



sze nie mieszając wcale, lecz tylko brzegi podnosić łopatką do góry, aby rzadkie jaja z wierzchu pod spód ściekały. Gdy omlet się dostatecznie zetnie (powinien być pulchny), nałożyć w środek jakichkolwiek konfitur, zawinąć dwa przeciwległe brzegi do środka i przewróciwszy patelnię, wyrzucić na półmisek. Po wierzchu przypalić karby rozpalonym do czerwoności haczykiem żelaznym, i podać posypany cukrem. Można też ubrać omlet po wierzchu i po bokach smażonymi owocami.

33. **Omlet palący się.** Przyrządzić taki sam omlet jak poprzedni, na wydaniu oblać go arakiem i zapaliwszy podać do stołu. Zamiast arakiem można go także polać likierem Maraschinowym, Abricotine, Griotte, Curaçao lub innym, lecz w takim razie trzeba przed zapaleniem skropić go dwiema lub trzema łyżkami czystego alkoholu, bo inaczej nie będzie się palił.

34. **Omlet zwykły z mąką.** Utrzeć 5 żółtek do białości z 5-ma łyżkami cukru, wymieszać lekko z pianą z pozostałych białek i z dwiema kopiatemi łyżkami mąki, wylać na pa-

telnię lub blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką i wstawić do średniego pieca na 25 minut. Piec nie powinien być za gorący, bo omlet za prędko się podniesie, a potem opadnie. Gdy upieczony i z wierzchu rumiany, zsunąć go na stolnicę, nałożyć w środek konfitur, złożyć go we dwoje i na półmisku posypać cukrem z wanilią.

35. **Omlet zwijany biszkoptowy.** 8 żółtek i 4 kopiate łyżki cukru ubijać mocno, wstawiwszy garnek w miskę z gorącą wodą. Gdy zupełnie żółtka ubite i narosną, wsypać $^1/_4$ litra mąki, wymieszać lekko z pianą z pozostałych białek i wylawszy na dużą blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką, wstawić do miernego pieca na $^1/_2$ godziny. Potem wyrzucić z blachy, posmarować powidełkiem owocowem, zwinąć w okrągły podłużny rulon, posypać cukrem, pokrajać w ukośne plastry i podać z szodem waniliowem lub czekoladowem w sosyerce.

36. **Omlet „souffleé“.** Taki omlet bardzo trudno się udaje, należy go piec w miernym, niezbyt gorącym piecu, trzymając nie dłużej nad 20 minut i podawać natychmiast po wyjęciu z pieca, aby nie opadł. 6 jaj oddzielić białka od żółtek, które pozostawić w skorupkach, ubić białka na bardzo sztywną pianę. Żółtka osobno rozbić dodając do nich sok z pół cytryny i trochę skórki otartej na tarku i ubitą pianę, sypiąc po trochę sześć łyżek cukru i jedną łyżkę mąki i mieszać ostrożnie, aby piany nie rozbić. Głęboki, okrągły półmisek wysmarować masłem, ułożyć stożkowato na nim pianę, obrównać nożem i upiec w podany sposób. Omlet taki udaje się pewniej, jeśli wziąć np. 4 żółtka i pianę 6-ciu białek.

37. **Suflet owocowy.** Suflety ponieważ łatwo opadają należy robić w ostatniej chwili, a po wyjęciu z pieca zaraz podawać. Przygotować wpierw marmeladę owocową morelową, malinową, głogową lub inną w stosunku 3 łyżek na 6 białek; lub też w lecie, gdy są świeże owoce przetasować je na surowo, a potem ubić sztywną pianę z białek, dosypując do niej w końcu 6 łyżek cukru, potem włożyć przygotowane powidełko i bić tak długo, aż się równo z pianą wymięsza, ułożyć stożkowato na półmisku wysmarowanym oliwą, obrównać nożem i wstawić na ruszcie do miernego pieca na 20 do 25 minut.

38. **Suflet z jabłek.** Upiec w piecu 6—8 dużych kwaskowatych jabłek i przetasować je przez sito, gdy przestygną

ubijać trzepaczką na lodzie, aż zupełnie zbieleją. Osobno ubić tęgą pianę z 6—8 białek, dodać do nich marmeladę z jabłek i ubijać dalej. W końcu wsypać ćwierć ft. cukru, wymieszać dobrze, ułożyć stożkowato na wysmarowanym oliwą półmisku, obrównać nożem, naokoło powbijać stojąco oparzone z łupy i pokrajane podłużne migdały i wstawić do miernego pieca na 25 minut. Gdy się naokoło ładnie obrumieni, wydać do stołu.



39. **Suflet cytrynowy.** Utrzeć na tarku trzy całe cytryny, odrzucając pestki, wymieszać z pięcioma żółtkami, dodać bardzo sztywno ubitej piany z pozostałych białek, jedną łyżkę mąki i ćwierć funta cukru sypiąc po trochu, złożyć na półmisku wysmarowanym masłem i wstawić na ruszt do średniego pieca na 20 do 25 minut.

40. **Suflet pomarańczowy.** Przyrządza się tak samo, jak poprzedni, zamiast cytryn używając pomarańcze obrane z pestek o niezbyt grubej skórze.

41. **Suflet kawowy.** Trzy łyżki dobrej zmielonej kawy zasypać na wrzące pół litra słodkiej śmietanki, zagotować raz, przykryć, a gdy przestygnie, zlać ostrożnie i przecedzić przez gęsty muszlin. 20 dkgr. cukru przedtem utrzeć do białości z 6-a żółtkami, potem postawić naczynie w garnku z gorącą wodą, wlać kawy i ubijać dalej na blasze tak długo, aż ten płyn zgęstnieje, uważając jednak, by się nie przegotował. Wtenczas odstawić, niech zupełnie wystygnie, poczem ubić tęgą pianę z pozostałych białek, wsypać łyżkę mąki kartoflanej, wymięszać je z masą kawową, wlać na okrągły półmisek wysmarowany masłem, posypać grubym cukrem i wstawić na ruszcie do średniego pieca na 15—20 minut.

42. **Suflet herbaciany.** Przyrządza się zupełnie jak poprzedni. Zamiast kawy zasypać na gotującą się śmietankę łyżkę

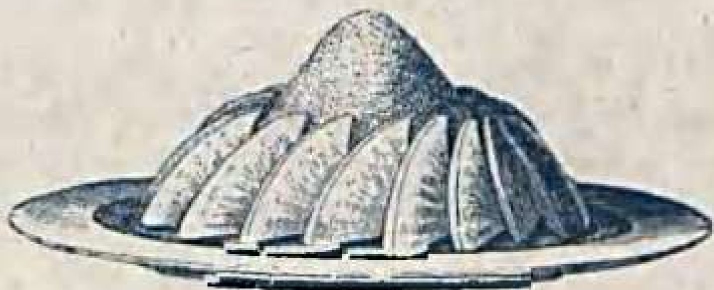
herbaty, przykryć i odstawić na bok nie gotując dalej, bo herbata byłaby cierpka.

43. **Suflet czekoladowy.** ¼ funta czekolady utrzeć na tarku, rozetrzeć z 4-ma żółtkami i 3-ma łyżkami cukru, a następnie wymięszać z ubitą sztywno pianą z 6-ciu białek, dodać niecałą łyżkę mąki kartoflanej, ułożyć na półmisku wysmarowanym masłem lub oliwą i wstawić na ruszcie do miernego pieca na 20—25 minut.

44. **Suflet z kasztanów.** Ugotować na wpół 1 funt kasztanów, obrać z podwójnej łupy, zalać mlekiem i rozgotować na masę którą przefasować przez sito. Łyżkę deserowego masła utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić ćwierć litrem słodkiej śmietanki, a gdy się zagotuje i zgęstnieje, postawić na lodzie, aby wystygła. Następnie ucierać tę masę w donicy wraz z przefasowanymi kasztanami, dodać ćwierć funta cukru, trochę wanilii i po jednemu 6 żółtek. Wkońcu wymieszać lekko z tęgą pianą z pozostałych białek, ułożyć stożkowato na półmisku, wysmarowanym masłem i wstawić do miernego pieca na 20 do 25 minut.

45. **Suflet z melona.** Obrać z pestek i z łupy małego dojrzałego melona, pokrajać mięso w kawałki i rozgotować tak, aby się dało przefasować, przesmażyć tę masę z ćwierć funtem cukru i postawić w zimnem miejscu. Osobno ubić 6 białek na sztywną pianę, dodać do marmelady z melona kieliszek dobrego araku, wcisnąć sok z pół cytryny i wymieszawszy lekko z ubitą pianą, wyłożyć na półmisek wysmarowany masłem, obrównać nożem i wstawić do miernego pieca na 10—20 minut.

46. **Suflet morelowy na surowo z waflami.** Ubić na pianę



10 białek, dodając po trochu ćwierć funta cukru i 5 łyżek marmelady morelowej. Bić razem na lodzie przez godzinę, w końcu wcisnąć sok z pół cytryny i ustawiwszy w środku półmiska trójkąt z wafli, nakładać ubity suflet w kształcie piramidy. Po bokach obstawić również trójkątami z wafli.

47. **Suflet królewski.** Pokrajać trzy domowe słodkie bułeczki na kawałki, dodać pół łyżki deserowego masła, trzy łyżki cukru i zaparzyć gotującem się mlekiem tyle tylko, wiele bułka przyjmie. Gdy napęcznieje przefasować przez sito, dodać dwie łyżki obranych rodzynków sułtańskich, dwie łyżki marmelady owocowej, garść oparzonych z łupy migdałów i utartych na masę, cztery żółtka, wymieszać to wszystko razem, a potem lekko z pianą z pozostałych białek i układać na wysmarowanym masłem półmisku. Na spód dać warstwę masy, na masie ułożyć warstwę małych biszkopcików, które skropić likierem Griotte, lub Maraschinowym, na biszkoptach ułożyć warstwę konfitur bez soku i przykryć resztą masy w kształcie piramidy. Wstawić do pieca na 25 minut i podać z szodonem ponczowym lub Sherry w sosyerce.

48. **Grzybek, czyli „Kaiser-Schmarren".** Łyżkę masła rozpuścić, dodać ćwierć litra mleka, dwie łyżki cukru, odrobinę soli, 5 żółtek, rozkłucić z ćwierć funtem mąki, aby grudek nie było, dodać garść rodzynków sułtańskich i wymieszawszy lekko z pianą z pozostałych białek, wylać na blachę, wysmarowaną grubo masłem i wstawić na 20 minut do gorącego pieca. Gdy się z wierzchu i z pod spodu lekko obrumieni, porozrywać ciasto blaszaną, ostrą łyżką na drobne kawałki, wyrzucić na półmisek i posypać grubo cukrem z wanilią.

49. **Grzybek z owocami.** W ten sam sposób co poprzedni można przyrządzić grzybek z czereśniami, wiśniami lub śliwkami, które przedtem należy wydrylować. Którekolwiek z tych owoców przygotować i na godzinę wcześniej pocukrować, a potem wymieszać z ciastem zamiast rodzynków i upiec tak samo jak poprzedni.

50. **Grzybek śmietankowy.** Utrzeć w misce 6 żółtek z łyżką deserowego masła i 4-ma łyżkami cukru pudru; wsypać w to pół litra mąki, trochę skórki cytrynowej otartej na tarku, wlać ⅓ litra kwaśnej śmietany, w końcu wymieszać lekko z pianą z pozostałych białek i rozdzielić na dwie połowy. Każdą z nich wylać na dwie równe patelnie z rozpalonem masłem,

usmażyć po obydwóch stronach na rumiano, nasmarować powidełkiem owocowem lub konfiturą, złożyć razem, a po wierzchu posypać cukrem i wydać.

51. **Grzybek po litewsku.** Cztery jaja rozbić z ćwierć litrem kwaśnej śmietany i z ćwierć litrem mąki, dodać trochę soli, siekanego szczypiórku i pietruszki. Wyrobić dobrze łyżką aby grudek nie było a ciasto zrobiło się tak gęste, jak na lane kluski. Rozpalić masło lub fryturę w foremkach od dołków, nalewać po łyżce ciasta i smarzyć na rumiano, przewracając na obie strony. Podać do nich kwaśną śmietanę.

52. **Grzybek kukurudziany.** Przyrządza się tak samo jak grzybek śmietanowy (patrz wyżej). Zamiast pół litra mąki, wsypać ćwierć litra mąki kukurudzianej, której po napęcznieniu znacznie przybywa.

53. **Bliny z konfiturami.** Cztery żółtka utrzeć z dwiema łyżkami cukru do białości, dodać cztery łyżki dobrej kwaśnej śmietany, wymieszać lekko z ubitą pianą z białek i 4-ma łyżkami mąki kartoflanej i smażyć na rozpalonem maśle lub smalcu w formie od dołków. Gdy się po obu stronach obrumienią, ułożyć oparte jedne na drugich na półmisku, posypać cukrem i podać do nich konfitury lub sok. Smażyć w ostatniej chwili przed podaniem, bo gdy długo stoją, opadną.

54. **Dołki smażone.** Ćwierć litra mąki i 3 dkg. drożdży zarobić letniem mlekiem i postawić w ciepłem miejscu. Gdy się rozczyna ruszy, wbić 3 całe jaja, dodać łyżkę cukru, łyżkę sklarowanego masła, trochę soli, wanilii dla zapachu i drugie ćwierć litra mąki, wybijać dobrze ciasto łyżką, aż odstanie od miski, uważając, aby było dość wolne i prawie lejące się. Potem postawić w cieple, a jak podrośnie, rozpalić smalec lub masło w formie z wgłębieniami, kłaść w każde łyżkę ciasta, usmażyć na rumiano po obu stronach, smarować po jednej stronie powidełkiem owocowem, składać po dwa razem i posypać na półmisku miałkim cukrem.

55. **Mądrzyki.** 1 Funt sera utrzeć na tarku, a cztery żółtka z dwiema łyżkami cukru na misce do białości, dodać ser i ucierać dalej, a gdy masa już gładka, wymieszać ją z pianą z pozostałych białek, wyrzucić na stolnicę i wyrabiać rękami, dodając tyle tylko mąki, by się ciasto dało rozwałkować. Następnie wykrawać na palec grube placuszki i smażyć na patelni na rozpalonem maśle lub smalcu. Pocukrować i podać z kwaśną śmietaną.

56. **Bucht drożdżowy.** Rozczynić takie ciasto jak na dołki (patrz wyżej) z tą różnicą, że żółtka należy utrzeć z cukrem, a po wyrobieniu ciasta, które powinno być cokolwiek gęściejsze jak na dołki, dodać pianę z białek (na pół litra mąki użyć 4—5 jaj). Gdy ciasto należycie wyrośnie, brać po kawałku tego ciasta zawijać do środka po łyżce konfitur lub powidełka owocowego, układać w rądlu wysmarowanym masłem i wysypanym mąką, zostawić jeszcze z pół godziny do podrośnięcia, a potem wstawić do gorącego pieca na godzinę. Wydając, wyrzucić z rądla, posypać cukrem i podać ze sklarowanem masłem w sosyerce, lub z kwaśną śmietaną rozbitą z sokiem.



57. **Pierożki drożdżowe z konfiturami.** Łyżkę masła utrzeć na pianę, wbijając po jednemu 6 żółtek, dodać trzy dkg. (2 łuty) drożdży rozpuszczonych z odrobiną mleka, kwaśnej śmietany $^{1}/_{3}$ litra, mąki tyle, aby ciasto było dość gęste, 3 łyżki cukru, skórkę z pół cytryny otartą na tarku, wyrobić dobrze, a w końcu dodać pianę z pozostałych białek i postawić w cieple, aby ciasto wyrosło. Gdy się ruszy, robić na ćwiartkach papieru, wysmarowanych masłem — podłużne pierożki, kładąc w środek konfitury, powidełko, masę migdałową lub ser przyrządzony jak do strudla (patrz strudel ze serem), zwijać w tutki i piec w ciepłym piecu. Gdy się zrumienią, wyjąć, odrzucić papier i podać z rozpuszczonem masłem w sosyerce, lub z kwaśną śmietaną rozbitą z cukrem. Takie pierożki dobre są też na zimno do herbaty.

58. **Kapuśniaczki drożdżowe.** Z takiego samego ciasta jak poprzednie, przyrządza się też smaczne kapuśniaczki. Główkę lub dwie słodkiej kapusty przekroiwszy na ćwiartki ugotować w słonej wodzie, poczem mocno wycisnąć przez serwetę. Usie-

kać ją drobno, zasmażyć na maśle ze zrumienioną lekko cebulą, dodać trochę pieprzu, cukru do smaku, aby była słodkawa, a gdy przestygnie wycinać ausztychem okrągłe placuszki, robić w nich zagłębienia, nakładać kapustą, rozsmarować nożem tak, aby naokoło został brzeg z ciasta, postawić na pół godziny w cieple do podrośnięcia, a przed wstawieniem do pieca posmarować jajem. Piec przez 20 do 25 minut; podać do nich świeże masło. Można takie kapuśniaczki przyrządzać z takiego samego ciasta jak na bucht (patrz wyżej). W takim razie ciasto rozwałkować cienko, posmarować surowem masłem, złożyć we dwoje i powtórzyć to samo jeszcze dwa razy: kapuśniaczki będą bardzo smaczne, a ciasto po upieczeniu dzielące się i kruche.

59. **Kapuśniaczki w kruchem cieście.** Zagnieść ciasto z pół litra mąki, ćwierć funta masła, dwóch żółtek, trochę soli i tyle kwaśnej śmietany, aby ciasto się należycie wyrobiło. Potem rozwałkować na grubość pół palca, wycinać ausztychem placuszki, nakładać kapustę przyrządzoną jak do poprzednich, obrównać nożem po wierzchu, posmarować rozbitem jajem i upiec w piecu.

60. **Placek drożdżowy z owocami.** Rozczynić ciasto drożdżowe jak na bucht, lub na pierożki drożdżowe (patrz wyżej), gdy wyrośnie rozwałkować na palec grubości, ułożyć go na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką, a po wierzchu posmarować rozbitem jajem i układać w małych odstępach, kładąc skórką do spodu przekrojone na pół morele, śliwki węgierki, lub wydrylowane wiśnie albo czereśnie. Postawić w cieple na dobre pół godziny, aby podrósł, a potem wstawić do gorącego pieca na 20—25 minut. Wyjąwszy posypać grubo miałkim cukrem, pokrajać w kwadraty i ułożyć na półmisku.

61. **Placek kruchy z owocami.** Taki sam placek jak na poprzedni można robić z następującego ciasta: 1 funt mąki, 12 dkg. cukru, 2 łyżki masła, jedno całe jajo, paczka suchych drożdży za 12 halerzy i tyleż gęstej kwaśnej śmietany, wiele mąka przyjmie zarobić na stolnicy i długo ugniatać. Potem rozwałkować na pół palca grubości, ułożyć na blasze i postąpić dalej jak przy poprzednim.

62. **Kruchy placek na suchych drożdżach.** Wyrobić ciasto jak poprzednie, przedzielić na dwie połowy i rozwałkować

cienko. Jedną połowę ułożyć na spód na podłużnej blasze, posmarować marmeladą morelową lub malinową, przykryć drugą połową rozwałkowanego ciasta, posmarować rozbitem jajem i posypawszy grubo utłuczonym cukrem, wstawić na 25—30 minut do średniego pieca. Gdy się upiecze, pokrajać na blasze w kwadraty lub podłużne kawałki i ułożyć na półmisku. Taki placek jest też bardzo smaczny na zimno do herbaty.

63. **Pierożki smażone w kruchem cieście.** Pół litra mąki, łyżka masła, 2 łyżki cukru, 2 żółtka, kieliszek araku i tyle kwaśnej śmietany wiele ciasto przyjmie, wyrobić dobrze i rozwałkować jaknajcieniej. Wycisnąć ausztychem okrągłe placuszki, nakładać w nie konfitury lub marmeladę owocową, zawijać pierożki, zlepiając dobrze brzegi, wrzucać na rozpalony smalec, a gdy się zrumienią wyjmować, obsączać z tłuszczu, kłaść na półmisek i posypać cukrem tłuczonym z wanilią.

64. **Kruchy placek z pianą.** 24 dkg. niesłonego masła, 28 dkg. mąki, 8 dkg. cukru zagnieść razem i dobrze wyrobić, a potem rozwałkować równo na denku od tortownicy, założyć rant i upiec w średnim piecu, uważając, aby się zbyt nie przyrumienił. Gdy wystygnie posmarować gęstą marmeladą owocową. 6 lub 7 białek ubić na tęgą pianę, dodać do niej 6 łyżek cukru, sok z połówki cytryny, zaparzyć ją w rozpalonym rądlu, przewracając kilka razy lekko łyżką, a potem ułożyć na kruchym placku w kształcie piramidy, obrównać nożem i wstawić do miernego pieca na 20—25 minut, aż się piana upiecze i naokoło obrumieni.

65. **Kruche ciastka z poziomkami.** 1/2 litra mąki, 1/4 funta cukru pudru, 6 dkg. (4 łuty) sparzonych i utartych migdałów



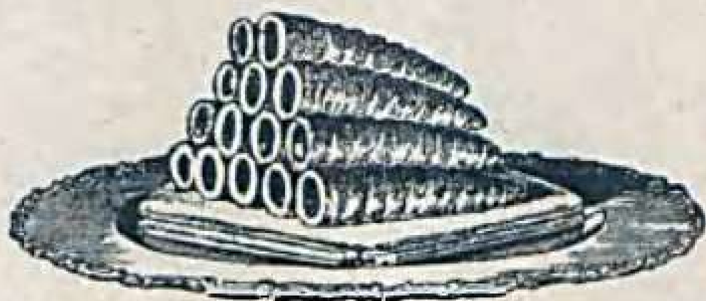
wyrabiać na stolnicy przez 1/2 godziny. Oblepić tem ciastem małe karbowane foremki w kształcie babek, nałożyć w środek suchego grochu, aby ciasto nie popękało, wstawić do pieca

na 20 minut, a gdy się trochę zrumieni wyrzucić groch, a foremki ustawić do góry dnem na stolnicy, uderzyć każdą trzonkiem noża, aby ciasto odeszło. Potem ponakładać w środek poziomek, które przedtem posypać cukrem i polać arakiem lub likierem Maraschino. Osobno ubić na tęgą pianę $^{1}/_{2}$ litra kremowej śmietanki lub kwaśnej śmietany z 6-cioma łyżkami cukru z wanilią, ułożyć z tego kremu piramidę na środku półmiska a naokoło obstawić przygotowanemi ciastkami. Jestto elegancka legomina na przyjęcia.

66. **Ciastka francuskie z poziomkami lub jabłkami.** Przygotować ciasto francuskie według przepisu w rozdz. IX. Nr. 1, rozwałkować je cienko i podzielić na 2 podłużne części. Jedną połowę położyć na blasze wysmarowanej masłem, posmarować grubo marmeladą z jabłek (patrz kompoty) lub poziomkami, które należy wpierw posypać grubo cukrem i polać arakiem, przykryć drugą połową ciasta i wstawić do gorącego pieca na 20 minut. Po wyjęciu posypać grubo cukrem z wanilią, pokrajać w kwadraty i podać na gorąco jako legominę lub na zimno do herbaty. Taki placek można też przekładać marmeladą morelową lub malinową.

67. **Ciastka francuskie z kremem.** Przyrządzają się zupełnie tak samo jak poprzednie. Zamiast owocami lub marmeladą, przełożyć ciasto grubą warstwą kremu przygotowanego w następujący sposób: 6 żółtek utrzeć z cukrem do białości, rozbić z $^{1}/_{2}$ litrem słodkiej śmietanki i z łyżką kartoflanej mąki, dodać skórkę z jednej cytryny otartej na tarku i zaciągnąć na ogniu ubijając dotąd miotełką, aż krem będzie zupełnie gęsty. Zimnym posmarować ciasto.

68. **Rurki z fr. ciasta z kremem.** Porobić rurki z białej tek-



tury, posmarować surowem masłem, a potem przygotować ciasto francuskie (patrz Nr. 1 rozdz. IX), rozwałkować jaknajcieniej, pokrajać w długie paski, obwinąć niemi po wierzchu rurki, posmarować rozbitem jajkiem, posypać grubo tłuczonym cukrem i postawiwszy na sztorc na blasze, upiec w gorącym piecu przez 20 minut. Potem ostrożnie wyciągnąć papier ze środka, a rurki napełnić szprycą z papieru lub płócienną następującym kremem: Ubić z 6-ciu białek sztywną pianę, przedtem już przygotować bardzo gęsty syrop, któryby się perlił, na gotujący się lać pianę, ubijając dalej w rądlu przez 2—3 minut i zaraz napełnić nią rurki.

69. **Łamańce z makiem.** $^{1}/_{2}$ litra mąki, $^{1}/_{4}$ ft. masła, $^{1}/_{4}$ ft. cukru, jedno żółtko i śmietany wiele ciasto przyjmie, zagnieść razem i wyrabiać przez pół godziny. Potem rozwałkować cienko i wykrawać blaszanemi foremkami półksiężyce i okrągłe placuszki, układać na blasze wysmarowanej masłem i upiec w niezbyt gorącym piecu, aby się zbytnio nie zrumieniły. Pół litra maku sparzyć wrzącą wodą i odcedziwszy, albo przepuścić go dwa razy przez maszynkę od siekania mięsa, albo ucierać po łyżce z dodaniem pół łyżki cukru wałkiem w donicy. Gdy wszystek utarty, dodać kilka łyżek słodkiej śmietanki, kilka gorzkich migdałów oparzonych z łupy i drobno usiekanych, trochę skórki cytrynowej, wymięszać dobrze razem, ułożyć na kryształowej salaterce i powtykać sztorcem upieczone łamańce.

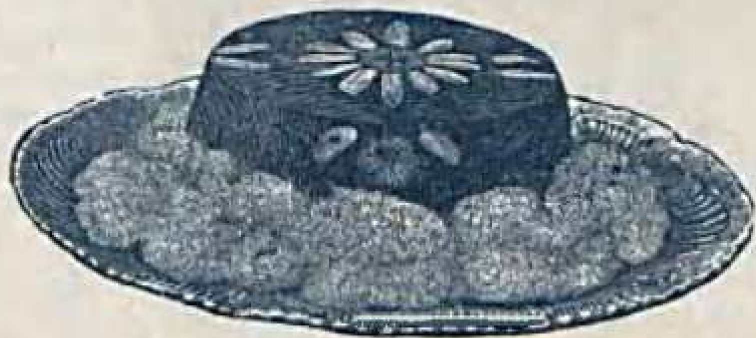
70. **Kutia wigilijna.** Ćwierć litra omielonej pszenicy, którą dostaje się na targu, sparzyć wrzącą wodą, a gdy się parę razy zagotuje odlać i gotować dalej w kamiennym garnku tak długo, aż będzie zupełnie miękka i gęsta. Uważać przytem trzeba by się nie przypaliła, więc najlepiej gdy na wpół ugotowana, wstawić ją na ruszcie do pieca i często mięszać. Potem odstawić aby wyziębła. Przygotować mak zupełnie tak samo jak poprzedni do łamańców, dodać do niego mniej cukru a za to trzy lub cztery łyżki miodu, $^{1}/_{4}$ ft. oparzonych z łupy i utartych na maszynce migdałów, $^{1}/_{4}$ ft. rodzynków sułtańskich, ugotowaną pszenicę (nie dawać jednak za dużo), rozrobić gęstą słodką śmietanką, nałożyć do kryształowej salaterki i przed podaniem postawić w zimnem miejscu na kilka godzin.

71. **Ryż z jabłkami.** Ugotować na sypko funt ryżu na mleku z masłem. Kilka jabłek winnych obrać z łupy i ze środków pokrajać w cienkie talarki, posypać grubo cukrem, wymieszać z $^{1}/_{4}$ ft. rodzynków sułtańskich i w rądlu wysmarowanym ma-

słem i wysypanym tartą bułką układać warstwami, dając na spód i na wierzch warstwę ryżu. Wstawić do gorącego pieca na dobre pół godziny do wypieczenia, potem wyrzucić na półmisek i podać oblany sokiem.

72. **Ryż z jabłkami zapiekany z pianą.** 4 żółtka utrzeć z trzema łyżkami cukru do białości, wymięszać z pół funtem wystudzonego ryżu ugotowanego na sypko na mleku, dodać pianę z pozostałych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i wypiec w piecu przez pół godziny. Potem wyrzucić na półmisek, posmarować konfiturami, nałożyć na to warstwę pokrajanych w cienkie talarki i pocukrowanych jabłek, przykryć pianą, ubitą z 6-ciu białek z cukrem, posypać po wierzchu grubo tłuczonym cukrem i wstawić na ruszcie na 20 minut do gorącego pieca, aby się piana zapiekła i naokoło obrumieniła.

73. **Ryż ponczowy na zimno.** Pół funta ryżu, zblanżerować wrzącą wodą, a potem wypiec na sypko w piecu na mleku, jednak bez masła. Zrobić syrop z pół funta cukru i pół szklanki wody, włożyć do mięsa ryż, przykryć i postawić na blasze, aby syrop w ryż zupełnie wsiąknął. Potem wcisnąć sok z jednej cytryny, wlać dwa kieliszki dobrego białego araku, dodać dwie łyżki smażonej skórki pomarańczowej drobno usiekanej, kilka łyżek jasnych konfitur jak: agrestu, morel, (pokrajanych



w kawałki) melona, białych malin etc., wymieszać wszystko razem, formę blaszaną oblać wodą i wysypać cukrem, w środku ubrać konfiturami, włożyć przygotowany ryż i wstawić na parę godzin na lód. Podając do stołu wyrzucić z formy na półmisek, oblać likierem maraschinowym, a naokoło obłożyć kremem z ubitej słodkiej śmietanki.

74. **Ryż po Maltańsku.** Pół funta ryżu zblanżerować wrzącą wodą i odcedzić. ½ litra stołowego wina zagotować z pół funtem cukru otartym o skórkę i z wyciśniętym sokiem z 2 pomarańcz. Zasypać do tego wina ryż i gotować na wolnym ogniu tak długo, aż będzie zupełnie miękki. Potem go ułożyć w formie blaszanej opłukanej w wodzie i wysypanej cukrem, dając na spód warstwę ryżu, przełożyć w środku smażonemi owocami osączonemi z syropu i postawić w zimnem miejscu. Wyrzuciwszy z formy ubrać po wierzchu konfiturami, oblać sokiem i koniakiem lub maraschinem.

75. **Ryż wypiekany z czekoladą.** ½ funta ryżu ugotować na mleku i przestudzić. 4 żółtka utrzeć z 4 łyżkami cukru, dodać 4 tabliczki czekolady rozpuszczonej z odrobiną deserowego masła, wymięszać tę masę z ryżem i pianą z pozostałych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i wypiec w piecu przez pół godziny.

76. **Ryż z bitą śmietaną.** Pół funta ryżu zblanżerować w wrzącej wodzie i ugotować na sypko w mleku, a potem włożywszy w formę rantową zastudzić i wyrzucić na półmisek, lub też odrazu ułożyć w kształcie wieńca na półmisku. Przed po-

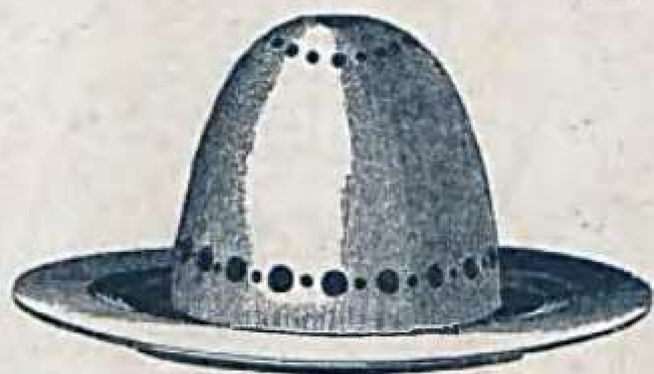


daniem ubić pół litra kwaśnej śmietany z ¼ funtem cukru z wanilią, włożyć ten krem w środek w kształcie piramidy lub też przykryć rant z ryżu i ubrać po wierzchu konfiturami.

77. **Bita śmietana z poziomkami lub truskawkami.** Głęboki talerz poziomek lub truskawek wymieszać z cukrem i polać likierem maraschino, lub arakiem, a będą smaczniejsze. Ubić pół litra kwaśnej śmietany z ¼ funtem cukru z wanilią, przed samem podaniem wymięszać z poziomkami lub truskawkami i ułożywszy w kształcie piramidy podać do stołu.

78. **Tymbal z ryżu.** Ugotować na mleku na sypko pół funta odblanżerowanego ryżu i postawić w zimnie do przestudzenia. Pięć żółtek utrzeć do białości z 5-ma łyżkami cukru, dodać

usiekanej smażonej skórki pomarańczowej, kieliszek araku, pół szklanki kwaśnej śmietany i ryż wymieszać dobrze razem, w końcu dodać pianę z pozostałych białek i włożyć do blaszanej formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką,



której boki ugarnirować wpierw powycinanemi w talarki smażonemi skórkami pomarańczowemi i zamknąwszy formę szczelnie, gotować na parze przez godzinę. Wyrzuciwszy na półmisek podać z szodem ponczowem w sosyerce (patrz słodkie sosy).

79. **Legomina z saga.** Pół funta sago zblanżerować wrzącą wodą i ugotować na mleku z łyżką masła, często mięszając,aby się nie przypaliło. 5 żółtek utrzeć do białości z 5-ma łyżkami cukru, dodać skórki cytrynowej dla zapachu, wymięszać z wystudzonem sago, w końcu z pianą z ubitych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i wstawić do gorącego pieca na pół godziny.

80. **Legomina z tapioki.** Przyrządza się w ten sam sposób co poprzednia, zamiast saga, ugotować na mleku ćwierć funta tapioki.

81. **Legomina z grysiku.** Ćwierć litra grysiku pszennego zalać pół litrem surowego mleka i postawić na boku na dwie godziny. 5 żółtek utrzeć do białości z 5-ma łyżkami cukru, wymieszać z kaszką; w końcu dodać trochę cytrynowej skórki otartej na tarku i pianę z pozostałych białek, włożyć do rądla lub formy masłem wysmarowanej i bułką wysypanej i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Można dodać także 6 dkg. migdałów utartych na masę.

82. **Legomina śmietankowa w kruchem cieście.** Zagnieść kruche ciasto z ćwierć litra mąki, 2 łyżek masła. 1 żółtka i 3

łyżek cukru. Wylepić niem cienko spód i brzegi rądelka. Osobno utrzeć 5 żółtek z 5-ma łyżkami cukru do białości, dodać skórkę cytrynową utartą na tarku, filiżankę dobrej kwaśnej śmietany, trzy łyżki mąki, wymięszać z pianą z pozostałych białek, wlać tę masę do rądelka, przykryć po wierzchu plackiem z kruchego ciasta i wstawić na 30—35 minut do miernego pieca. Potem wyrzucić na półmisek i posypać cukrem.

83. **Legomina z hreczanej mąki ze śmietaną.** 4 żółtka utrzeć z 4-ma łyżkami cukru do białości, dodać 2 kopiate łyżki mąki hreczanej, pianę z 4-ech białek, włożyć tę masę do wysmarowanego masłem i wysypanego bułką rądla lub tortownicy i upiec w niezbyt gorącym piecu. Gdy przestygnie, położyć na półmisku i oblać ubitą kwaśną śmietaną z cukrem i wanilią. Po wierzchu ubrać konfiturami.

84. **Legomina z mąki kukurudzianej.** 6 żółtek utrzeć do białości z 6-ma łyżkami cukru, a następnie z pół funtem sera świeżego twaroga, utartego na tarku, który sypać do żółtek po jednej łyżce. Dodać filiżankę dobrej kwaśnej śmietany, kilka gorzkich migdałów oparzonych z łupy i drobno usiekanych, w końcu wymieszać z pianą z pozostałych białek, sypiąc równocześnie niepełną szklankę mąki kukurudzianej, złożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i piec w miernym piecu przez pół godziny. Podać osobno kwaśną śmietanę

85. **Legomina z sera.** Pół ft. sera, pół ft. młodego masła utrzeć w misce, a potem zagnieść na stolnicy z pół ft. mąki, rozwałkować na grubość palca, wykrawać okrągłe placuszki, posypać cukrem z wanilią i upiec w piecu, lub też zrobić z tego ciasta rogalki małe, nadziewane masą migdałową, albo konfiturami.

86. **Legomina wypiekana z sera.** 6 żółtek ucierać z ćwierć ft. niesolonego masła i z ćwierć ft. sera twaroga, dodać ćwierć ft. cukru, 1/8 ft. migdałów oparzonych z łupy i utartych na tarku i kilka gorzkich migdałów dla zapachu. W końcu ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko, sypiąc po trochu trzy łyżki przesianej bułki, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i wstawić na pół godziny do miernego pieca.

87. **Legomina z mleka.** 4 żółtka utrzeć z dwiema łyżkami

cukru, dodać łyżkę topionego masła, pół litra przestudzonego mleka, które wprzód zagotować z pół laseczką wanilii, wymięszać z ubitą pianą z pozostałych białek, wsypać łyżkę mąki, wlać na głęboki półmisek, wysmarowany masłem i wysypany tartą bułką i wstawić na 20 minut do pieca. Podać w tym samym półmisku na stół.

88. **Łatwa legomina na prędce.** 4 białka, ćwierć ft. cukru, sok z całej cytryny i 2 łyżki konfitur wiśni, bez syropu, ucierać przez pół godziny wałkiem w donicy. Gdy już dobrze gęste, wyłożyć na półmisek, obstawić biszkopcikami i podać.

89. **Legomina z białek.** 4 białka ubić na pianę, dodawać po trochu ćwierć ft. cukru, wreszcie dwie łyżki powidełka morelowego, malinowego lub poziomkowego, przetartego z surowych owoców, wcisnąć sok z pół cytryny i bić razem przez godzinę. Ubrać naokoło biszkoptami lub kruchemi ciastkami.

90. **Legomina z bakalii.** Wziąć po trochu wszystkiego: figi, daktyle, rodzynki, migdały skrajać w paski, zalać szklanką wina, wsypać 4 łyżki cukru i zagotować razem. Potem wyłożyć na miskę, a gdy przestygnie, wymieszać z ubitą pianą z 6-u białek, z 4-ma łyżkami cukru, ułożyć w kształcie piramidy na półmisku, wysmarowanym oliwą i wstawić na 20 minut do średniego pieca.

91. **Legomina z rodzynków.** 6 żółtek ubić do białości z 3-a łyżkami cukru, wsypać ćwierć ft. drobno usiekanych migdałów i tyleż rodzynków dużych, z których trzeba powyjmować pestki. Dwie bułki namoczyć w mleku, wycisnąć, a włożywszy



do rądelka ucierać razem na ogniu, potem wymieszać z poprzednio utartą masą i z pianą z pozostałych białek, włożyć do okrągłej formy, wysmarowanej masłem i gotować na parze przez całą godzinę.

92. **Legomina z kaszki pszennej na zimno.** 1 litr mleka zagotować z pół szklanką kaszki pszennej i dwiema łyżkami cukru. Gdy ugotowana, kłaść na wolnym ogniu po trochę pianę z 6-ciu białek, rozbijając dobrze, aby grudek nie było. Potem formę blaszaną opłukać zimną wodą, obsypać miałkim cukrem, wlać masę i wynieść na zimne miejsce. Gdy zastygnie, wyrzucić z formy, ubrać po wierzchu konfiturami i podać z szodonem zimnem „Sherry" lub ponczowym (patrz słodkie sosy) lub z sokiem.

93. **Bardzo elegancka legomina.** Upiec babkę kartoflaną t. j.: Utrzeć 5 żółtek do białości z filiżanką cukru, pozostałe białka ubić na gęstą pianę i wymieszać razem, wsypując po trochu niepełną filiżankę mąki kartoflanej. Wlać tę masę do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i natychmiast piec w gorącym piecu. Gdy babka wystygnie, pokrajać ją w kawałki, ułożyć w okrąg na półmisku, na wierzchu każden kawałek ubrać konfiturami jak: morele, śliwki, gruszki i zalać następującym sosem: Kawałek deserowego masła zagotować z łyżeczką mąki kartoflanej, rozprowadzić szklanką syropu z konfitur, dodając kieliszek rumu, łyżkę marmelady morelowej lub malinowej, rozetrzeć dobrze razem, i gorącym tym sosem polać babkę przed samem podaniem.

94. **Legomina orzechowa.** 6 żółtek utrzeć do białości z 6-a łyżkami cukru, dodać pół ft. orzechów włoskich, obranych z łupin i utartych na młynku, 4 łyżki tartej, przesianej bułki, wymieszać lekko z ubitą pianą z pozostałych białek, włożyć



do formy wysmarowanej i wysypanej bułką i upiec w miernym piecu. Podać polaną szodem z wina (patrz słodkie sosy) lub sokiem. Można przyrządzać tę legumine zarówno z laskowych orzechów.

95. **Legomina z maku z szodem.** Ćwierć litra maku sparzyć wrzącą wodą, a potem odcedziwszy przepuścić przez maszynkę od mięsa, lub po jednej łyżce ucierać w donicy. Osobno ubić sześć żółtek do białości z ćwierć ft. cukru, dodać ćwierć ft. oparzonych i drobno usiekanych migdałów, cztery łyżki tartej bułki, wymieszać z pianą z pozostałych białek i włożywszy do formy wysypanej bułką, upiec w średnim piecu. Podać z szodem waniliowem lub ponczowem w sosyerce (patrz słodkie sosy).

96. **Legomina z wina.** Ćwierć litra tartej bułki zrumienić z łyżką deserowego masła; potem wlać kieliszek araku, szklankę białego wina i pół szklanki letniej wody, zagotować razem a następnie wyrzucić na donicę i ucierać wałkiem aż masa będzie pulchną. Osobno utrzeć na pianę ćwierć funta masła, ćwierć funta cukru i 8 żółtek, dodać trochę skórki cytrynowej lub pomarańczowej dla zapachu, wymieszać z utartą masą z bułki, w końcu piana z pozostałych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i wstawić do miernego pieca na dobre pół godziny. Podać do niej sok, lub szodo z wina.

97. **Legomina parzona.** Szklankę mleka, dobrą łyżkę deserowego masła i 4 łyżki cukru wlać w rądel; gdy się zagotuje wsypać po trochu niecałą filiżankę mąki kartoflanej i rozrabiać łyżką, aby grudek nie było tak długo, aż ciasto od rądla odstanie. Po wystygnięciu, wbijać po jednemu 6 żółtek, wsypać jeszcze 2 łyżki cukru, trochę tartej gałki muszkatułowej i skórki cytrynowej lub pomarańczowej, wymieszać tę masę lekko z ubitą pianą z pozostałych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką, wstawić w drugie naczynie z gorącą wodą i gotować na parze przez całą godzinę. Podać z sokiem lub z szodem wedle upodobania.

98. **Legomina chlebowa.** Chleb czarny, lub razowy pokrajać i ususzyć, a potem utłuc i przesiać. Sześć żółtek utrzeć do białości z tyluż łyżkami cukru, wsypać szklankę tego chleba, kawałek tłuczonego cynamonu i dwa goździki; wlać łyżkę sklarowanego masła, wymieszać z ubitą pianą, włożyć w rądel wysmarowany masłem i wysypany bułką i upiec w średnim piecu. Podać przestudzoną i oblaną ubitą kwaśną śmietaną z cukrem.

99. **Legomina makaronikowa.** Ćwierć funta ryżu zblanżerować w wrzącej wodzie i ugotować na sypko na mleku z masłem. Wymieszać go z trzema łyżkami cukru i z kilkoma łyżkami rozmaitych konfitur. Ułożyć ryż następnie w kształcie piramidy na okrągłym półmisku. Osobno ubić 5 białek na pianę wymieszać ją z 4-ma łyżkami cukru i pół filiżanką migdałów wprzód sparzonych z łupy i utartych na maszynce, przykryć tą pianą ryż i wstawić na ruszcie do miernego pieca, aby się makaronik z wierzchu przyrumienił.

100. **„Auflauf" z poziomek lub malin.** Przetrzeć przez włosienne sito pół litra surowych poziomek lub malin i dodać do utartych wprzód 6-ciu żółtek z tyluż łyżkami cukru; wymięszać z ubitą pianą i dwiema łyżkami tartej przesianej bułki, włożyć do formy budyniowej wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i gotować w parze przez 3 kwadranse.

101. **„Auflauf" morelowy.** Szklankę śmietanki zagotować z pół laseczką wanilii, ćwierć ft. masła sklarować i ucierać w rądlu z pół filiżanką mąki kartoflanej, poczem zalewać po trochu wrzącą śmetanką i rozbijając łyżką zagotować. Gdy masa zacznie od rądla odstawać, wystudzić ją, wbijać po jednemu 6 żółtek, dodać tyleż łyżek cukru, wymięszać z pianą z pozostałych białek i wlać połowę do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Przełożyć połówkami zagotowanych w syropie moreli, dopełnić formę pozostałą masą i piec przez 3 kwadranse w wolnym piecu. Po wyjęciu z pieca oblać następującym sosem: 3 łyżki marmelady morelowej rozbić dobrze z łyżeczką mąki kartoflanej i 5-ma łyżkami cukru. Rozprowadzić szklanką białego wina i zagotować.

102. **Legomina kasztanowa z owocami.** Pół klgr. kasztanów ugotować na wpół, obrać z podwójnej łupy, nalać słodkiem mlekiem, rozgotować na masę, a potem wymięszać z kilku łyżkami cukru z wanilią i przefasować przez rzadkie sito w kształcie piramidy na środek okrągłego półmiska. Naokoło obłożyć owocami suchemi wyjętemi z kompotu jak: renklody, gruszki, morele, wiśnie, przykryć wszystko pianą ubitą z 6-ciu białek z cukrem i wstawić na ruszcie do miernego pieca na 20—25 minut. Gdy się piana przyrumieni, podać do stołu.

103. **Legomina kasztanowa z kremem na zimno.** Ugotować i przefasować na półmisek 1 klgr. kasztanów jak poprzednio

i postawić na lodzie. Przed samem podaniem ubić pół litra kremowej śmietanki z cukrem i wanilią na sztywną pianę, oblać nią piramidę z kasztanów i obrównać nożem.

104. **Ptysie czyli pączki parzone.** Ćwierć litra wody i 1/8 litra sklarowanego masła zagotować; w gotujące sypać po trochu kopiate ćwierć litra mąki, rozbijając ciasto łyżką, aby grudek nie było. Gdy masa zacznie odstawać od rądla, wystudzić ją, a potem dodać trochę soli i łyżkę cukru, wbijać po jednemu sześć całych jaj i wyrabiać łyżką przez pół godziny. Z tego ciasta urabiać, maczając dłonie w roztopionem maśle kulki wielkości włoskiego orzecha, lub jeśli ciasto przyczepia się do ręki, to kłaść łyżką zmaczaną w maśle okrągłe kulki na rozpalony smalec, lub fryturę, nakryć rądel, bo ptysie wtedy lepiej rosną i smażyć na wolnym ogniu 15—20 minut, aż się ładnie obrumienią. Wyjmować je łyżką druszlakową, kłaść najpierw na bibułę, aby tłuszcz w nią wsiąkał, potem na półmisek postawiony w cieple, posypywać grubo cukrem z wanilią i smażyć następne. Podać można do nich sok, choć równie dobre są i na sucho.

105. **Ptysie pieczone z czekoladą.** Przygotować ciasto jak poprzednie, urabiać gałki wielkości włoskiego orzecha, kłaść na blachę wysmarowaną masłem, posmarować jajem i upiec w piecu na rumiano. Potem ułożyć z nich piramidę na półmisku zlepiając jeden z drugim gęstym bardzo lukrem, który powinien zastygać w ciągnące nitki, a na spód półmiska nalać rozpuszczoną czekoladę.

106. **Ptysie z kremem.** Z ciasta ptysiowego przyrządzonego jak wyżej, urabiać kulki wielkości małych jabłek, lub też okrągłe, obwarzanki, układać na blasze wysmarowanej masłem, posmarować jajem, posypać grubym cukrem z usiekanemi migdałami i upiec na złoty kolor. Po wyjęciu z pieca ostrym nożem przekrawać ciastka na poprzek na dwie części, nałożyć kremem z słodkiej lub kwaśnej bitej śmietany z cukrem i wanilią, przykryć wierzchniemi połówkami i podać do stołu.

107. **Pączki drożdżowe parzone.** Pół klgr. mąki zaparzyć 1 litrem wrzącego mleka i rozbijać mocno, aby grudek nie było. Gdy ciasto wystygnie wlać ćwierć ft. drożdży rozrobionych w ćwierć litrze letniego mleka, wymieszać razem i postawić w ciepłem miejscu, aby rozczyna rosła. Osobno ubić 12 żółtek z pół ft. cukru, dodać pół laski wanilii, trochę skórki pomarańczowej drobno usiekanej, a gdy rozczyna się ruszy, wlać do niej jaja, dosypać jeszcze pół klgr. mąki, dodać pół ft. sklarowanego masła i wyrabiać ciasto tak długo, aż od ręki odstanie, poczem postawić w ciepłem miejscu do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie wyłożyć je na stolnicę mąką wysypaną, rozwałkować lekko na palec grubości, wycinać ausztychem małe placuszki, kłaść w środek po parę konfitur wiśni, malin lub pół łyżeczki róży, o ile możności osączonych z syropu, składać po dwa razem, aby się brzegami ze sobą zlepiły, a ułożywszy je na sicie, postawić znów w ciepłem miejscu do wyrośnięcia. Potem wrzucać po kilka razem w obszerne naczynie na rozpalony smalec, smażyć na wolnym ogniu na ładny rumiany kolor, wyjmować ostrożnie łyżką druszlakową, obsypać cukrem i układać na półmisku.

108. **Wyborne pączki.** Do ćwierć litra słodkiej śmietanki lekko zagrzanej, ale nie przegotowanej, wbić 12 żółtek, 5 łyżek stołowych sklarowanego młodego masła, 6 łyżek miałkiego cukru, 4 dkg. drożdży, posolić i wszystko doskonale razem ubić na pianę, potem wsypać 1 ft. ryżanej suchej mąki, wlać kieliszek araku, wybijać łyżką na misce uważając, aby ciasto było tak wolne jak kładzione kluski. Gdy dostanie pęcherzyków, postawić w ciepłem miejscu do wyrośnięcia na całą godzinę, a potem wyrzucić na stolnicę i wyrabiać pączki jak poprzednie. Do smalcu, na którym się mają smażyć dodać przed stopieniem dobrą łyżkę wody, a nie przypalają się i ładnie się smażą.

109. **Chrust czyli faworki.** Pół litra mąki, 1 łyżkę masła, 2 kopiate łyżki cukru, 1 jajo, 1 łyżkę octu i gęstej kwaśnej śmietany tyle, aby ciasto się zarobiło, dobrze wygnieść i rozwałkować cienko. Potem pokrajać je w paski, a następne podłużne ukośne kwadraty, które rozcinać kółkiem zębatem wzdłuż przez środek; jeden koniec ciasta przewlec przez rozcięcie i smażyć faworki w rozpalonym smalcu na ładny złoty kolor. Obsączać dobrze z tłuszczu i układać na półmisku, posypując z wierzchu cukrem z wanilią. Podać do nich miód rozgrzany w sosyerce. Faworki są też dobre na zimno do herbaty.

110. **Chrust bez białek.** 6 żółtek utrzeć z tyluż łyżkami cu-

kru do białości, wlać kwaterkę słodkiej śmietanki i pół kieliszka araku, zarobić z mąką tak, aby ciasto było jak na makaron i dało się cienko rozwałkować. Potem wykrawać chrust i smażyć jak poprzedni.

111. **„Schneeballen“.** Zagotować ¼ litra mleka z łyżką masła, łyżką cukru i kawałkiem cynamonu. Gdy zakipi, cynamon wyrzucić i zasypywać po trochu 17 dkg. mąki, rozcierając mocno, aby grudek nie było i ciasto od rądla odstało, poczem odstawić do przestudzenia, a wyrzuciwszy na miskę trzeć wałkiem, dodając po jednemu 4 całe jaja i 4 żółtka. Gdy masa już zupełnie zbieleje, kłaść łyżką zmaczaną w maśle okrągłe kulki na rozpalony smalec i smażyć na ostrym ogniu przez 15 minut, aż się ładnie zrumienią i urosną. Wyjmować je dobrze osączone łyżką druszlakową układać na półmisku, posypać cukrem z wanilią i podać z szodem waniliowem lub z wina w sosyerce.

112. **Merengi.** 10 białek ubić na tęgą pianę z 1 ft. cukru. Cukier podzielić na trzy części i pierwszą wsypać zaraz, gdy się białka w lekką pianę ubiją, potem dodać drugą część i ubijać dalej do zupełnej sztywności, a na końcu wsypać trzecią i jeszcze bić przez kwadrans. Od dobrego ubicia piany zależy udanie się merengów. Potem składać pianę w tubkę papierową



lub płócienną i nad blachą wysmarowaną oliwą wyciskać jakie się chce figury: okrągłe gałki, ósemki, spiczaste śruby etc. Wstawić je do bardzo letniego pieca na 3—4 godzin, aby wyschły, a ne zrumieniły się. Takiemi merengami można okładać krem z ubitej słodkiej śmietanki, lub też ułożyć z nich tort hiszpański, a w takim razie trzeba jeszcze oprócz drobnych figur upiec kilka płaskich okrągłych placków.

113. **Merengi z kremem.** Upieczone jak powyżej okrągłe gałki merengowe wydrążyć z płaskiej strony, napełnić kremem ubitym ze słodkiej śmietanki z cukrem i z wanilią, złożyć po dwa razem i podać na legominę.

114. **Biszkopty z szodem z wina.** Przygotować bardzo gęste szodo z wina (patrz słodkie sosy) dodając 2 żółtka więcej niż w przepisie, wylać na salaterkę i obłożyć naokoło lub powtykać na sztorc podłużne biszkopty.

115. **Grzanki z polewą migdałową.** Pokrajać podłużne grzaneczki z słodkiej bułki domowej, skropić je mlekiem i posypać cukrem, ułożyć jedną obok drugiej na półmisku i polać je masą przegotowaną z utartych migdałów, z dodaniem kilku gorzkich dla zapachu zmieszanych z łyżką cukru, kilkoma łyżkami kwaśnej śmietany, 1 żółtkiem i pól łyżką deserowego masła; poczem je wstawić na pół godziny do wolnego pieca i wydać.

116. **Grzanki lyońskie.** Gdy jest w domu czerstwa bułka lub strucla, można z niej przyrządzić bardzo smaczne grzanki na legominę. Pokrajać je na podłużne kwadraty, skropić mlekiem, obsypać cukrem i ususzyć w piecu. Następnie posmarować je najpierw dość grubą warstwą purée z kasztanów (patrz jarzyny), potem marmeladą z moreli, jabłek lub z malin, posypać z wierzchu drobno usiekanemi migdałami i grubo tłuczonym cukrem i wstawić na 5 minut do gorącego pieca. Podać można z sokiem lub szodem waniliowym albo ponczowym.

117. **„Croûtes dorées“.** Przygotować takie same grzanki jak poprzednie i ususzyć na rumiano w piecu, a podając oblać następującym sosem: Szklankę wina Malagi zagotować z ¼ ft. cukru, wcisnąć trochę soku z cytryny, wsypać skórki cytrynowej otartej na tarku, dodać 2 łyżki marmelady morelowej i dobrze razem wymieszać.

118. **„Croûtes au ananas“. (Grzanki z ananasem).** Upiec w domu lub kupić w cukierni babkę ponczową „Savarin“, pokrajać w cienkie plastry, skropić każdy kawałek syropem ananasowym, do którego wlać dobry kieliszek likieru Maraschino, posypać cukrem i wstawić na blasze na pół godziny do pieca, aby przeschły. Potem złożyć w całości przekładając

każdą grzankę plasterkiem surowego ananasu, lub w braku świeżego, ananasem w konserwie z puszki, posypanym grubo cukrem i oblać całą babkę sokiem, zrobionym z syropu ananasowego, dwóch lub trzech łyżek marmelady morelowej i kieliszka Maraschino.

119. **Grzanki ze świeżemi owocami.** Pokrajać kwadratowe grzaneczki z czerstwej babki, skropić je mlekiem, posypać cukrem i usmażyć na maśle, a potem ususzyć w piecu. Grzaneczki te powinny mieć wgłębienia w środku, w które nakładać wedle upodobania po połówce moreli, brzoskwini lub całą rozłożoną na dwie części renklodę, obróconą przekrojoną stroną do góry. W miejsce opróżnione z pestek nałożyć po kawałeczku deserowego masła i nasypać cukru i wstawić jeszcze do pieca na 15 minut. Gdy się owoce na wierzchu upieką, podać grzanki na półmisku do stołu i polać sokiem, który spłynął z nich na blachę. Można je skropić przed wstawieniem do pieca arakiem, a będą jeszcze smaczniejsze.

120. **Brzoskwinie nadziewane.** Wybrać duże brzoskwinie, obciągnąć ze skórki i wydrążyć ostrożnie jednym końcem z pestki. W środek nasypać cukru, włożyć łyżeczkę drobnych konfitur, malin, porzeczek, poziomek lub innych, polać kirszem lub arakiem, ułożyć na półmisku, pokryć z wierzchu pianą ubitą z 6-ciu białek z tyluż łyżkami cukru, posypać usiekanemi migdałami z cukrem i wstawić do wolnego pieca na 15—20 minut.

121. **Flan z brzoskwiń.** Wyłożyć spód tortownicy i boki na 2 ctm. wysoko kruchem ciastem, następnie wyłożyć papierem cienkim, napełnić suchym grochem i upiec w piecu; gdy wystygnie, wyjąć z tortownicy, groch wyrzucić, a wypieczoną z ciasta formę wysmarować w środku marmeladą i wysypać siekanemi zrumienionemi migdałami. Odlać z syropu i osączyć ugotowane na kompot brzoskwinie i poukładać połówki tychże w cieście. Tęgą ubitą pianę z 6-ciu białek wymięszać z tyluż łyżkami mączki cukrowej, ubrać z tutki papierzanej tą pianą leguminę, posypać po wierzchu grubo tłuczonym cukrem i przed podaniem wstawić na 20 minut do średniego pieca. Ładnie zrumienioną, osunąć na półmisek i podać.

122. **„Gâteau d'abricots à la Nantua".** Formę z bomby wyłożyć kruchem ciastem (patrz kruchy placek), a następnie

bibułką białą; nasypać grochu w środek i odpiec, po wystygnięciu wyrzucić groch. Osobno ubić pół litra kremowej śmietanki, wymięszać z 8-ma utartemi do białości żółtkami, z pół funtem cukru, dodać 3 łyżki kirszu lub likieru Maraschino, 6 pokruszonych drobno andrutów i 10 makaroników pokrajanych w kostki i tyleż smażonych moreli, pokrajanych w ćwiartki. Masę tę nałożyć w przygotowaną formę z ciastem i piec w średnim piecu przez godzinę. Wyłożyć potem na półmisek, ubrać konfiturami z moreli, a w sosyerce podać sos zrobiony z marmelady morelowej, rozrzedzonej winem białem z dodaniem kieliszka kirszu lub Maraschino.

123. **„Pèches à la Condé".** Pół funta ryżu odblanżerować dodać kilka łyżek cukru i pół laseczki wanilii, zalać tem ryż w kamienem naczyniu, przykryć i wstawić do wolnego pieca na 35—45 minut. Potem włożyć go do formy wysmarowanej masłem i wysypanej cukrem i trzymać w cieple. 10 średniej wielkości brzoskwiń obciągnąć z łupy, przekroić na połówki, wyrzucić pestki i gotować przez 10 minut w dość gęstym syropie. Przed podaniem ryż wyrzucić w całości z formy na półmisek, ubrać naokoło i po wierzchu brzoskwiniami i oblać sosem, który przyrządzić z pozostałego syropu. Włożyć do niego łyżkę marmelady morelowej, wlać pół kieliszka araku i kieliszek Maraschino i zagotować razem.

124. **Szarlotka z jabłek.** 10 dużych, kwaskowatych jabłek obrać z łupy, wydrążyć, pokrajać w cieniutkie plasterki, posypać cukrem, kto lubi to i tłuczonym cynamonem, wymieszać i poddusić 10 minut w rądlu, dodawszy łyżkę deserowego ma-



sła. Okrągły, wysmarowany masłem rądel, wyłożyć spód i boki podłużnemi grzankami z bułki, tak aby zachodziły jedne na drugie, jabłka wymięszać z jedną lub dwiema łyżkami

marmelady morelowej i z garścią obranych rodzynków sułtańskich, nałożyć do przygotowanej formy, przykryć również z wierzchu grzankami i wstawić na 30—40 minut do gorącego pieca do wypieczenia.

125. **Szarlotka z jabłek w kruchem cieście.** Wylepić formę kruchem ciastem (patrz kruche ciastka), wyłożyć bibułką lub czystym papierem i nasypawszy do środka grochu, upiec w piecu, poczem groch wyrzucić i napełnić formę jabłkami, które przygotować w taki sam sposób jak do poprzedniej szarlotki, lub je rozgotować zupełnie na marmeladę. Przykryć z wierzchu plackiem z pozostawionego ciasta i wstawić na ruszcie na 30 minut do pieca. Wydając, wyrzucić z formy na półmisek. Można taką szarlotkę piec odrazu nałożywszy marmelady do formy na surowe ciasto, jednak jest mniej dobra, bo ciasto nasiąka sokiem z jabłek i trzeba ją piec dłużej.

126. **Szarlotka z moreli.** Taką samą szarlotkę jak poprzednia, można upiec napełniając formę morelami pokrajanemi na ćwiartki, obciągniętemi ze skóry, uduszonemi z cukrem i z masłem jak jabłka. Można dodać do nich ziarnka z pestek oparzone z łupy.

127. **Szarlotka z jabłek i gruszek.** Zagnieść ciasto z pół litra mąki, 2 łyżek masła, 3 żółtek, ćwierć funta cukru, łyżki spirytusu i na koniec noża sody. Rozwałkować cienko, wyłożyć niem spód i boki rądla, a środek napełnić marmeladą uduszoną z 8-miu jabłek i 5-ciu gruszek z cukrem z dodaniem skórki cytrynowej i garści rodzynków sułtańskich. Przykryć z wierzchu ciastem i upiec w gorącym piecu. Przed włożeniem marmelady posypać na ciasto tartej bułki, aby nie nasiąkało wilgocią.

128. **Jabłka smażone w cieście.** 4 lub 5 jabłek kwaskowatych i kruchych, najlepiej sztetyn obrać z łup, wydrążyć środki i pokrajać w talarki. Osobno przygotować następujące ciasto: 3 całe jaja, ćwierć litra niepełne kwaśnej śmietany, trochę cukru i tyle mąki, aby ciasto było gęste i utrzymało się na jabłkach, rozbić dobrze w garnuszku, maczać w niem na widelcu jabłka i smażyć na rumiany kolor w rozpalonym smalcu lub fryturze. Potem wyjmować je na półmisek i posypać cukrem z wanilią. Smalcu powinno być tyle, aby w niem pływały.

129. **Jabłka zapiekane w kremie.** Obrane z łupy i wydrążone w środku jabłka, obgotować lekko aby się nie rozleciały, pocukrować, napełnić konfiturami i ułożywszy je na półmisku, przykryć następującym kremem: 4 żółtka utrzeć do białości z tyluż łyżkami cukru, dodać 2 łyżki tartej bułki, trochę skórki cytrynowej, wymieszać z pianą ubitą z białek, przykryć tym kremem jabłka i upiec w średnim piecu.

130. **Jabłka zapiekane z pianą.** Tak samo przygotowane i nadziane konfiturami jabłka jak poprzednie, przykryć na półmisku pianą ubitą z 6-ciu białek z tyluż łyżkami cukru, posypać siekanymi migdałami i grubo tłuczonym cukrem i zapiec w wolnym piecu przez 20 minut.

131. **Jabłka w szlafrokach.** Obrane z łupy i wydrążone jednym końcem jabłka pocukrować i nałożyć do środka konfitur: malin, truskawek, wisien lub innych. Zagnieść następujące ciasto: pół filiżanki kwaśnej śmietany, łyżkę masła, ćwierć funta cukru i mąki wiele ciasto przyjmie. Rozwałkować cienko, krajać w kwadraty, dwa razy tak duże jabłka, kłaść każde jabłko w środek, na wierzchu zlepić ciasto rożkami na krzyż i wstawić do gorącego pieca na dobre pół godziny.

132. **Jabłka nadziewane na winie.** Obrać z łupy i wydrążyć jednym końcem kwaskowate jabłka, a potem pocukrować je i napełnić następującą mieszaniną: Usiekać ćwierć funta oparzonych migdałów i kilka cząstek smażonej pomarańczowej skórki; dodać garść rodzynków bez pestek i trzy łyżki cukru, wymięszać razem, napełnić wydrążone jabłka, ułożyć w rądelek, zalać szklanką białego wina i wstawić nakryte do miernego pieca na dobre pół godziny. Potem wystudzić i podać na salaterce oblane sokiem, który z siebie puściły i ugarnirowane naokoło waflami lub makaronikami.

133. **Jabłka nadziewane konfiturami.** 8 równej wielkości jabłek obrać z łupy, wydrążyć w środku i obgotować w lekkim syropie, uważając, aby się nie rozleciały. Potem je napełnić w środku konfiturami, posmarować całe ciepłą marmeladą morelową, rozgotowaną z kieliszkiem Maraschino, każde jabłko otoczyć wianuszkiem z porzeczek lub malin, ułożyć na pół-

misku, ugarnirować cząstkami smażonej skórki pomarańczowej i podlać resztą marmelady morelowej, pozostawiając je w zimnie aby legomina zastygła.



134. **Jabłka en Belle-vue.** Jabłka kompotowe wydrążone obrać ze skórki, ugotować w całości na wodzie, następnie ułożone na patelni w syropie zagotować polewając niem ciągle jabłka. Zrobić kremiku waniliowego (patrz mleczko waniliowe) dodać do niego koniaku kieliszek i ananasu pokrajanego w kostkę, nałożyć tem wydrążone jabłka, poukładać je na kołeczkach z kruchego surowego ciasta, ubrać po wierzchu smażonemi wiśniami, poukładać na blasze, upiec w piecu, a na wydaniu polać syropem z ananasem rozprowadzonym pół kieliszkiem rumu. Lub polać osobno czystym rumem i podać zapalone do stołu.

135. **„Grisette z jabłek“.** Ćwierć funta masła deserowego i 4-y żółtka utrzeć na pianę, dodać dwie filiżanki gęstej marmelady z jabłek, ćwierć funta cukru, 1 filiżankę tartej bułki, trochę skórki cytrynowej, ćwierć funta rodzynków bez pestek, wymięszać to wszystko z pianą z 4-ch białek, ułożyć na półmisku wysmarowanym oliwą i piec pół godziny w średnim piecu. Osobno w sosyerce podać szodo z wina.

136. **Dołki z jabłek.** 6 obranych z łupy i wydrążonych jabłek, udusić na marmeladę z łyżką deserowego masła. Gdy zupełnie wystygną, dać do miski i ucierać, wbijając po jednemu 6 żółtek. Dodać 6 dkg. mąki kartoflanej, łyżeczkę proszku drożdżowego, 5 dkg. tartej bułki, łyżkę cukru i tyle kwaśnej śmietany, aby ciasto było lejące. Nalewać łyżką na rozpalony smalec w formy od dołków, rumienić na obie strony, posypać cukrem z wanilią i podać gorące z marmeladą morelową rozgotowaną z winem.

137. **Jabłka pieczone z rumem.** Do pieczenia najlepsze są

sztetyny. Wybrać duże okazy, wydrążyć łyżeczką od kartofli z pestek i z łuski środkowej, nasypać w środek cukru, wlać po łyżeczce araku i wstawić do średniego pieca na 3 kwadranse, aby się wolno upiekły.

138. **Budyń*) z kaszki z arakiem.** Ugotować na mleku z dodaniem łyżki masła, ćwierć litra najdrobniejszej kaszki krakowskiej zatartej jajem i wypiec pod blachą, aby była sypka, 6 żółtek utrzeć do białości z ćwierć funtem cukru, dodać do nich wystudzoną zupełnie kaszkę, wlać dwa kieliszki araku,



wsypać ćwierć funta rodzynków, wymięszać z pianą ubitą z białek i złożywszy do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką zamknąć formę i gotować przez godzinę na parze. Wyłożywszy budyń na półmisek, posypać cukrem, oblać go pół szklanką araku i podając zapalić.

139. **Budyń z kasztanów.** Ugotować 1 ft. kasztanów, obrać je z podwójnej łupy i posiekać grubo. 6 żółtek utrzeć do białości z tyluż łyżkami cukru i wanilią, wlać filiżankę gęstej słodkiej śmietanki ubitej na pianę i wymięszawszy to wszystko z pianą z pozostałych białek, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką, zamknąć ją szczelnie, wstawić w garnek z wrzącą wodą i gotować na parze przez godzinę. Podać oblany szodem waniliowem lub ponczowem.

140. **Budyń waniliowy.** Ćwierć funta mąki rozetrzeć z pół litrem mleka, aby grudek nie było, dodać dobrą łyżkę desero-

*) Budynie należy gotować na parze. Formę z masą budyniową zamknąć szczelnie, wstawić w garnek z gorącą wodą, przykryć i gotować przez godzinę, dolewając po trochu wody gdy się wygotuje. Formy nie należy do brzegów napełniać, bo budyń w gotowaniu narasta.

wego masła, ćwierć funta cukru, pół laseczki wanilii i zagotować mieszając łyżką, aż masa odstawać zacznie od rądla. Wtenczas wyłożyć ją na miseczkę, a gdy wystygnie, wbijać po jednemu 8 żółtek, wymięszać z pianą z pozostałych białek, dać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i gotować na parze przez godzinę. Podać oblany szodem waniliowem.

141. **Budyń czekoladowy.** Ćwierć funta tartej bułki zaparzyć w ćwierć litrze gotującego się mleka, rozbijając dobrze, aby grudek nie było. Wsypać ćwierć funta cukru miałkiego z wanilią i ćwierć funta utartej czekolady i wybijać tak długo, aż masa zacznie odstawać od rądla. Wtedy ją ostudzić, wbijać po jednemu 8 żółtek rozcierając mocno, a na końcu wymięszać lekko z pianą ubitą z pozostałych białek, włożyć tę masę w formę wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką i gotować w parze przez godzinę. Podać z szodem czekoladowem.

142. **Budyń migdałowy.** 6 żółtek utrzeć do białości z ćwierć funtem cukru, dodać ćwierć funta migdałów sparzonych, obranych z łupy i drobno usiekanych i wymieszać lekko z pianą ubitą z pozostałych białek. Wlać w formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką i zamknąwszy szczelnie, gotować w parze przez godzinę. Podać oblany szodem z wina lub ponczowem (patrz słodkie sosy).

143. **Budyń orzechowy.** Przyrządza się w ten sam sposób co powyższy, zamiast migdałów użyć orzechy włoskie lub laskowe.

144. **Budyń cytrynowy.** 4 cytryny ugotować do miękkości, odlewając trzy razy wodę, aby wszystka gorycz z nich wyszła. Potem odrzuciwszy pestki pokrajać je, dodać ćwierć funta cukru, a rozgotowawszy na marmeladę, przefasować przez sito i wystudzić. 6 żółtek utrzeć do białości z ćwierć funtem cukru, dodać 4 łyżki tartej bułki, marmeladę z cytryn, wymięszać lekko z pianą z pozostałych białek i gotować w parze w formie budyniowej jak poprzednie budynie. Podać oblany szodem z wina, ponczowym lub Sherry.

145. **Budyń pomarańczowy.** Robi się tak samo jak cytrynowy; zamiast cytryn wziąć trzy pomarańcze.

[illegible]

146. **Budyń biszkoptowy z owocami.** Upiec trzy lub cztery dość grube placki biszkoptowe (patrz torty: biszkoptowe). Wysoką równą formę lub rądel wysmarować masłem i wyłożyć spód i boki woskowym papierem. Na spodzie ułożyć owoce osączone z syropu, na owoce dać placek biszkoptowy, skropić go likierem Maraschino lub kirszem i zalać kilku łyżkami następującej masy: 4 żółtka utrzeć do białości z 4-ma łyżkami



cukru, sokiem z pół cytryny, szczyptą skórki cytrynowej, wymieszać z pianą z pozostałych białek i wlać pół szklanki surowego mleka. Całą formę przełożyć trzy razy w ten sposób, zalać resztą pozostałego płynu i pod nakryciem gotować w parze przez godzinę, lub też piec w piecu przez pół godziny. Podając wyrzucić ostrożnie z formy wraz z papierem, który przeciąć i odrzucić, a w sosyerce podać sos z przygotowanego wina z marmeladą morelową, lub Sherry (patrz słodkie sosy).

147. **Budyń ponczowy.** 6 żółtek utrzeć do białości z pół ft. cukru, który wpierw otrzeć w kawałkach o 2 pomarańcze i 2 cytryny, a potem dopiero utłuc w moździerzu. Wcisnąć sok z 2 pomarańcz i 1 cytryny, ćwierć ft. oparzonych migdałów drobno usiekanych, 3 łyżki tartej bułki, wlać 2 kieliszki araku, wymięszać to wszystko lekko z pianą z pozostałych białek i włożywszy do formy ugotować w parze jak inne budynie. W chwili podania oblać na półmisku arakiem i zapalić, a w sosyerce podać szodo ponczowe lub z wina.

148. **Budyń z jabłek.** 5 żółtek utrzeć do białości z pół ft. cukru, wcisnąć sok z pół cytryny, dodać skórki dla zapachu, ćwierć ft. rodzynków sułtańskich, 1/8 ft. tartej przesianej bułki, 6 jabłek obranych z łupy i z pestek pokrajanych w cienkie talarki, wlać kieliszek araku, wymięszać lekko z pianą z pozostałych białek, włożyć do formy wysmarowanej masłem i go-

tować w parze przez godzinę. Wydając posypać cukrem, polać arakiem i zapalić.

149. **Budyń z kartoflanej mąki.** Pół litry mleka zagotować z dobrą łyżką młodego masła, sypać po trochu filiżankę kartoflanej mąki i rozbijać łyżką, aby grudek nie było. Po wystudzeniu dodać 8 żółtek utartych do białości z ćwierć ft. cukru, wrzucić łyżkę smażonej skórki pomarańczowej drobno usiekanej, wymięszać lekko z pianą z pozostałych białek i ugotować na parze jak poprzednie budynie. Podać polany sokiem.

150. **Budyń holenderski.** W przeznaczonej na budyń formie odmierzyć większą połowę zawartości tejże słodkiej śmietanki. W połowie rozgotować 14 dkg. czekolady i pół laski wanilii, zaś w drugiej połowie rozbić 5 żółtek i 2 całe jaja i bijąc ciągle zmieszać z tamtą gorącą czekoladą. Przetrzeć następnie przez sito. Babkę kartoflaną lub „Savarin" (patrz przepisy ciasta) pokrajać w cienkie plasterki, ustawić je w kształcie gwiazdy w wysmarowanej masłem i wysypanej bułką formie, zalać powyższym kremem i wstawić na parę, nie gotując. Gdy się zetnie, wyrzucić na serwetę, a w sosyerce podać szodo waniliowe.

151. **Budyń szwajcarski.** 4 żółtka utrzeć do białości z tyluż łyżkami cukru, dodać ćwierć litra przegotowanego mleka, troche skórki cytrynowej, łyżkę sklarowanego masła wymięszać lekko z 5-ma rogalkami maślanemi, skrajanemi w cienkie talarki, garścią uszatkowanych migdałów i garścią rodzynków bez pestek, a w końcu z pianą z pozostałych białek. Włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i gotować na parze przez godzinę. Podać polany sokiem lub z szodem waniliowem.

152. **Budyń à la Reine".** Szodo z 6-ciu żółtek i szklanki wina wymieszać z 10-ma makaronikami pokrajanemi w kostkę i z osączonemi z syropu owocami. Dodać kieliszek likieru Maraschino, w końcu pianę z pozostałych białek i ugotować w parze jak inne budynie. Podać z szodem z wina z dodaniem kieliszka Maraschino.

153. **Budyń mrożony z jabłek.** Marmeladę jabłkową z 10-u jabłek usmażoną z cukrem, wymieszać z czterema łyżkami marmelady morelowej i zamrozić na lodzie. Potem ubijać do

białości trzepaczką z dwoma białkami, dodać 3 kieliszki likieru Cura ao i tyleż Maraschina. Następnie domieszać ćwierć litra tęgiego zimnego szoda z wina, osączonych z syropu różnych konfitur i złożywszy do formy zmaczanej w wodzie i obsypanej cukrem zamrozić przez 3 godziny w lodzie ubitym z solą. Podając obetrzeć formę ścierką zmaczaną w ciepłej wodzie, wyrzucić na półmisek i oblać zastudzonem szodem z wina z dodaniem kieliszka likieru Curaçao.

154. **Puding „à la cabinet".** Pokrajać w kostki bułeczki drożdżowe i parę biszkoptów, wysmarować formę z otworem w środku masłem i wysypać cukrem i tartą bułką. Nakładając do formy, przekładać bułeczkę wiśniami, agrestem, lub innemi konfiturami odsączonemi z syropu, rodzynkami i skórką pomarańczową grubo siekaną. Rozbić w pół litrze śmietanki lub mleka 8 jaj, posłodzić, napełnić tem formę, zamknąć szczelnie i gotować przez godzinę w drugiem naczyniu napełnionem wodą. Wydając wyrzucić puding na półmisek i oblać sokiem lub szodem z wina (patrz słodkie sosy).

155. **Puding frankfurcki.** 25 dkg. masła świeżego utrzeć na misce i wymieszać z 17 dkg. cukru i z 17 dkg. obranych migdałów i ubitych w moździerzu, potem dodać 6 żółtek i ucierać przez kwadrans. W końcu dodać pianę z pozostałych białek, 12 i pół dkg. tartego i przyrumienionego chleba, skórki pomarańczowej, zamieszać lekko i wlać do formy pudingowej wysmarowanej masłem i wysypanej bułką. Gotować na parze godzinę. Osobno podać rozrzedzoną rumem marmeladę morelową.

156. **Puding holenderski.** Litrową formę z dziurą wysmarować masłem, wysypać tartą bułką z cukrem i nałożyć na pełno odpowiednio ukrajaną w cienkie plasterki babką. 2 jaja całe i 3 żółtka w rądelku zalać ćwierć litrem śmietanki. W drugim rądelku rozgotować 10 dkg. z kawałkiem wanilii i ćwierć litrem słodkiego mleka, a następnie do wrzącego bijąc miotełką wlać jaja z śmietaną i zaraz przez sitko, trochę dosłodziwszy lać do formy na babkę. Przykryć papierem, wstawić formę na parę na pół godziny, poczem podać na półmisku, a osobno szodo migdałowe (patrz słodkie sosy).

157. **Plum-puding.** Jestto ulubiona potrawa i czysto narodowa Anglików. Pół funta najlepszego świeżego łoju wołowe-

go nerkowego usiekać jaknajdrobniej lub przepuścić przez maszynkę, posypując w czasie siekania pół funtem przesianej bułki tartej lub ususzonego w piecu i utłuczonego chleba razowego. Wsypać trochę soli i wyrobić to łyżką na drobną kaszkę. Dodać pół funta cukru, kawałek utłuczonego cynamonu, 4 goździki, odrobinę muszkatułowej gałki i wszystkie te korzenie przesiać przez sito. Dalej pół funta rodzynków bez





pestek, ćwierć funta cykaty, lub drobno usiekanej skórki pomarańczowej, ćwierć funta dużych rodzynków „Malaga" obranych z pestek, skórkę cytrynową otartą na tarku, kilka drobno usiekanych gorzkich migdałów, można dodać też dwie łyżki wiśni kandyzowanych, wlać w to wszystko pół szklanki araku, wbić 8—10 całych jaj, a jeżeli ciasto nie da się jeszcze dobrze wyrobić i jest za gęste, można dodać jeszcze trochę słodkiej śmietanki. Całą tę przygotowaną masę włożyć do serwety wysmarowanej masłem, związać i gotować w wodzie 2—3 godzin. Podając posypać cukrem, polać arakiem i zapalić. Z tej proporcyi jest duży puding na 12 osób.

ROZDZIAŁ XXIV.

Lody, galarety, kremy i mrożone leguminy.

I. Lody i bomby.

Sposób przyrządzania lodów. Do robienia lodów najpraktyczniejsze są maszynki sprzedawane w handlach z fabryki Shepard's Lightning; na wsi kto nie ma maszynki, może przyrządzać lody w puszce cynowej, którą się wstawia w kubełek drewniany ze szpontem u dołu do spuszczania wody z topniejącego lodu.



Należy porąbać lód w drobne kawałki, posolić go mocno, a wstawiwszy puszkę w środku kubełka, obłożyć ją do wierzchu lodem, ubijając mocno pałką i przesypując grubo solą, któ-

rej nie żałować. Sól bowiem obniża temperaturę lodu, a od tego zależy ścisłość i udanie się lodów. Następnie wlać do puszki przygotowany płyn na lody, przykryć z wierzchu kawałkiem czystego płótna, zamknąć ją szczelnie, przyśrubować do maszynki i obracać równomiernie a nie szybko korbą, lub przygotowując lody w zwykłym kubełku, kręcić za wierzch czyli rączkę od pokrywy w dwie strony. Za kwadrans ostrożnie



otworzyć puszkę, obcierając brzegi ścierką, aby się sól nie dostała do środka, zeskrobać łopatką drewnianą zastygającą na dnie i na bokach masę, wymieszać ją dobrze, obrównać, przykryć i dalej kręcić. Czynność tę trzeba powtarzać trzy lub cztery razy, aby lody zostały równo zamrożone, a przytem od wyrabiania częstego łopatką zależy ich gładkość. Gdy są już dość ścisłe, należy wyjąć z maszynki wiatraczek, który



się znajduje w środku puszki, ubić lody dobrze łyżką, pokręcić jeszcze z 10 minut, i obłożywszy do wierzchu lodem, obsypać dobrze solą, obwinąć szczelnie kubeł grubym kocem, aby powietrze nie dochodziło i pozostawić tak 3—4 godzin, a wtedy lody będą smaczniejsze. Podczas kręcenia, wodę ze stopionego lodu często zlewać, bo inaczej ścinanie będzie trwało bardzo długo. Przed wydaniem wyjąwszy puszkę z lodu, obetrzeć ją ścierką zmaczaną w gorącej wodzie i przewrócić do góry dnem na półmisek. Chcąc zrobić dwoiste lub troiste lody, albo podać je w ozdobnych formach, należy każden gatunek zamrozić osobno, a potem nałożyć je warstwami, mocno ubijając, do form cynowych w kształcie owoców, zwierząt lub kul,

które dostać można w handlach z naczyniami, przykryć papierem, zamknąć szczelnie, włożyć na kilka godzin do lodu, obwinąć kubeł kocem, a wydając obetrzeć formę ciepłą ścierką i wyrzucić na półmisek przykryty serwetą, żeby się lody nie ślizgały.



Lody podane w kształcie wieloryba.

1. **Lody waniliowe.** $1\frac{1}{2}$ litra śmietanki lub mleka przegotować z laską wanilii i przestudzić. Używając śmietanki, wziąć 10 żółtek, robiąc zaś lody z mleka — 15 żółtek utrzeć do białości z 1 ft. cukru. Potem postawić je na ogniu i wlewając po trochu śmietankę lub mleko, ubijać ciągle, aż zgęstnieje, przyczem uważać należy, aby się żółtka nie zwarzyły, przecedzić przez sito, wystudzić, wlać w puszkę i kręcić lody podług podanego sposobu.

2. **Lody karmelowe.** Przyrządzają się w ten sam sposób, jak waniliowe, z tą różnicą, że żółtka ubić z $\frac{3}{4}$ ft. cukru, a $\frac{1}{4}$ ft. włożyć do rądelka i na sucho prażyć na ogniu, aż się zrobi bronzowy karmel; wtedy zalać go szklanką mleka, rozgotować i dodać do ubitych żółtek.

3. **Lody kawowe.** Przyrządzają się również tak samo jak waniliowe. Nie dawać wanilii, natomiast po zaciągnięciu śmietanki żółtkami, wlać $\frac{3}{4}$ szklanki bardzo mocnej esencyi kawowej zaparzonej z pół ft. mielonej kawy.

4. **Lody czekoladowe.** Pół ft. dobrej czekolady w kawałkach postawić w letnim piecu w kamiennej rynce. Gdy roz-

mięknie zalać ją szklanką mleka i postawić na blasze, aby się całkiem rozpuściła, poczem zagotować z 1 litrem mleka i pół laseczką wanilii. Osobno ubić do białości 10 żółtek z $^{3}/_{4}$ ft. cukru, zaciągnąć je na ogniu z przegotowaną czekoladą, a gdy przestygnie wlać do puszki i kręcić lody podanym sposobem.

5. **Lody ze świeżych owoców.** Lody można przyrządzać w lecie z najrozmaitszych owoców. Przetrzeć przez sito litr jakiegokolwiek powidełka z sokiem, czy to z surowych poziomek, malin, truskawek, morel, brzoskwiń etc. Zrobić dość gęsty syrop z $1^{1}/_{4}$ ft. cukru, wystudzić go, wymięszać dobrze z przetartym sokiem i powidełkiem, wlać do puszki i ukręcić lody podanym sposobem. Smaczniejsze i gładsze są, gdy się doda 6 lub 8 żółtek ubitych z $^{1}/_{4}$ ft. cukru i zaciągnie je z syropem, który w takim razie zrobić tylko z 1 ft. cukru.

6. **Lody z soków owocowych.** W zimie, gdy niema świeżych owoców, można przyrządzać lody z soków owocowych z konserw, ale w takim razie trzeba je robić koniecznie z żółtkami, tak, jak podałam przy poprzednich, inaczej będą bardzo wodniste. Na pół litra soku owocowego dodać drugie tyle wody, a 8 żółtek ubić z pół ft. cukru. Bardzo dobre są lody z soku berberysowego.

7. **Lody malinowe, poziomkowe lub wiśniowe ze śmietanką.** Ubić do białości 8 żółtek z 1 ft. cukru, zaciągnąć je na ogniu z $^{3}/_{4}$ litrem przegotowanej śmietanki, wystudzić, dodać $^{3}/_{4}$ litra marmelady z surowych przetartych poziomek, malin lub wisień, albo pół litra soku z tych owoców, wymieszać i ukręcić lody. Jeśli się daje sok smażony, w takim razie do ubijania żółtek wystarczy pół ft. cukru.

8. **Lody morelowe lub brzoskwiniowe.** Owoce te na lody muszą być bardzo dojrzałe. Ściągnąć z nich skórkę, wydrążyć pestki, przefasować przez sito $^{3}/_{4}$ litra marmelady, wcisnąć do niej sok z 1 cytryny, wymieszać z syropem ugotowanym z 1 ft. cukru, a po wystudzeniu włożyć do puszki i zamrozić jak poprzednie.

9. **Lody cytrynowe lub pomarańczowe.** Półtora funta cukru w kawałkach otrzeć o skórkę z kilku cytryn lub z paru pomarańcz. Zagotować na nim litr syropu, wcisnąć sok z pięciu cytryn na lody cytrynowe, a z czterech pomarańcz i dwóch cytryn na lody pomarańczowe, przecedzić przez gęste sitko, a wystudziwszy wlać do puszki i kręcić lody podanym sposobem.

10. **Lody maraschinowe.** Przyrządzają się jak lody waniliowe. Nie dawać wanilii do śmietanki, lecz gdy są już w połowie zamrożone wlać ćwierć litra likieru Maraschina i wymięszać równo łopatką. Chcąc je ładnie podać po zupełnem zamrożeniu, przełożyć je do ozdobnej formy cynowej, przykryć papierem, pozostawić obłożone lodem i zawinięte grubym kocem, przez kilka godzin, a przed samem podaniem wyrzucić na półmisek i ubrać suchemi konfiturami i waflami.



11. **Lody ponczowe.** Przyrządzić płyn jak na lody pomarańczowe, a zamroziwszy na wpół dodać pół szklanki araku i równo wymieszać łopatką.

12. **Lody pistacyowe.** Ćwierć ft. zielonej, nieobieranej z łupek pistacyi i 6 gorzkich oparzonych migdałów przepuścić przez młynek do tarcia migdałów, a potem ucierać w donicy, dolewając po trochu 1 litr przegotowanej śmietanki, 10 żółtek ubić na pianę z 1 funtem cukru, wlać do nich przecedzoną śmietankę, zaciągnąć na ogniu, a gdy zgęstnieje wymieszać z kilkoma obranemi i usiekanemi pistacyami i zamrozić w puszce jak poprzednie.

13. **Lody ananasowe.** Pół litra syropu ananasowego rozpuścić pół litrem lekkiego syropu z 1 ft. cukru, wcisnąć sok z 2 cytryn, wrzucić ćwierć funta smażonego ananasu pokrajanego w bardzo drobną kosteczkę i zamrozić w puszce jak inne lody, mieszając często, aby owoce na spód nie opadły.

14. **Lody orzechowe.** 1 ft. orzechów włoskich lub tureckich obranych z łupin osuszyć lekko w piecu, zemleć na młynku i ucierać w donicy, dolewając po trochu śmietanki. Potem je zagotować w 1 litrze mleka, przecedzić przez sito, a gdy mleko wystygnie zaciągnąć je na ogniu bijąc trzepaczką z 10-a żółtkami utartemi do białości z 1 ft. cukru, wystudzić i ukręcić lody jak zwykle. (Patrz sposób robienia lodów).

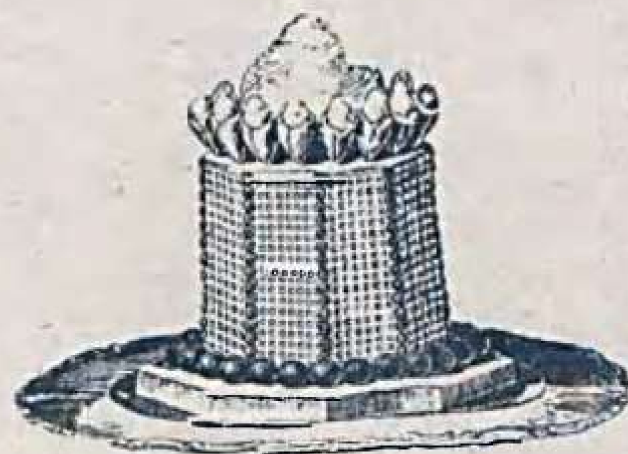
15. **Lody rosyjskie.** Zrobić syrop z 1 ft. cukru i 1 litra wody, dodać do niego sok z 4 cytryn i jednej pomarańczy, pół szklanki syropu ananasowego, kieliszek rumu i łut rozpuszczonej żelatyny. Zamrozić jak poprzednie.

16. **Lody w trzech kolorach.** Przygotować trzy gatunki lodów np. waniliowe, malinowe i kawowe lub pomarańczowe, a gdy już dostatecznie ścięte, układać je warstwami w formie od bomb i pozostawić w lodzie jeszcze na kilka godzin. Wydając można je przybrać suchemi konfiturami i waflami.

17. **Lody „Tutti-frutti“.** Do lodów waniliowych lub cytrynowych do połowy zamrożonych dodać 1 ft. różnych owoców osączonych z syropu lub kandyzowanych jak: truskawki, wiśnie, agrest, melon, ananas, renklody, skórka pomarańczowa itd. pokrajanych w kostkę, wymieszać dobrze razem z lodami i zamrozić do zupełnej tęgości. Włożyć w ozdobną formę cynową, pozostawić na parę godzin w lodzie, a wydając na półmisek przybrać jeszcze po wierzchu konfiturami i wafelkami.

18. **Lody „à la comtesse Iza“.** W formę równą, gładką nałożyć lodów śmietankowych, które rozdzielić na trzy części. Jedną część zafarbować alkiernasem na różowo, drugą szafranem na żółto, a trzecią pozostawić naturalną. Naciąć na wysokość formy opłatków i tak stojąco układać jeden słupek biały, drugi żółty, trzeci różowy itd. przekładać każdy kolor opłatkiem, aby otrzymać równe słupki. Gdy forma się zapełni, zamrozić ją. Następnie ugotować puree z kasztanów (patrz jarzyny), dać do nich cukru i podzieliwszy na dwie części jedną zostawić, a z drugiej narobić kulek wielkości włoskiego orzecha, obciągnąć połowę tych kulek w białej pomadce, a drugą połowę w czekoladowej. Po wyjęciu lodów na półmisek ustawić na wierzchu rodzaj galeryjki z ciętych w trójkąt wafli, ułożyć na rancie kulki, a w środek dać przetarte kasz-

tany, ustawić na środku na waflach fontannę z karmelu i obciągnąć włosami z cukru. Innych gatunków lodów nie mieszać, gdyż się z kasztanami w smaku nie zgadzają.



19. **Lody „charlotte russe“.** Przygotować kilka gatunków lodów, które ułożyć warstwami w płaskiej prostokątnej lub owalnej formie i zamrozić na kilka godzin. Przed samem podaniem lody wyrzucić na półmisek, obstawić naokoło podłużnemi wafelkami, ubrać konfiturami, a na wierzchu postawić piramidę z ubitej kremowej śmietanki.

20. **Bomby czyli plombiery.** Bomby czyli plombiery są to lody, które się mrożą z ubitym kremem ze słodkiej śmietanki.

21. **Bombe-plombière kawowa.** Utrzeć do białości 6 żółtek z pół ft. cukru, osobno ubić pół litra kremowej śmietanki na tęgą pianę z ćwierć ft. cukru, wlewać po łyżce filiżankę bardzo mocnej esencyi kawowej z pół ft. mielonej kawy, tak samo dodawać utarte żółtka i bić ciągle trzepaczką, trzymając miskę na lodzie. Gdy cały krem dobrze ubity, złożyć go do formy półokrągłej na bomby i kręcić w mocno solonym lodzie, od czasu do czasu mieszając zastygającą masę łopatką drewnianą. Gdy się bomba zupełnie zetnie, pozostawić ją na lodzie 2—3 godzn przed podaniem.

22. **Bomba, plombière owocowa.** Bomby owocowe można przyrządzać z poziomek, truskawek, malin, moreli etc. Przefasować przez włosienne sito pół litra marmelady z którychkolwiek powyższych owoców, ubić na lodzie pół litra kremowej śmietanki z 1 ft. cukru, dodawać po łyżce marmelady i bić

tak długo aż narośnie dużo kremu i zrobi się jednolity. Potem włożyć go do formy lub maszynki i zamrozić jak lody. Podając wyrzucić bombę na półmisek i ubrać owocami.

23. **Bomba neapolitańska.** Utrzeć do białości 8 żółtek z $^1/_4$ ft. cukru z wanilią; $^3/_4$ litra kremowej śmietanki ubić na tęgą pianę z pół ft. cukru, dodawać po łyżce utarte żółtka i bić aż krem dobrze narośnie. Potem wymieszać go z ćwierć funtem pastylek czekoladowych i pół ft. owoców kandyzowanych, pokrajanych w kostkę, włożyć do formy szczelnie zamkniętej i zamrozić jak lody. Podając wrzucić bombę na półmisek i ubrać pastylkami czekoladowemi.

24. **Bomba „à la Reine".** Półkulistą formę wyłożyć lodami ananasowemi (patrz wyżej), zaś do środka dać „parfait au Curaçao", który robi się w następujący sposób: pół litra lodów



cytrynowych, po ich zamrożeniu zmieszać z ćwierć litrem ubitej kremowej śmietanki z dodaniem trzech łyżek cukru kwiatów zrobionych z kandyzowanych owoców, a na wierzchu i z ćwierć szklanką likieru Curaçao. Zamknąć formę szczelnie i zamrozić przez 2—3 godzin. Podając ubrać u dołu girlandą kwiatów zrobionych z kandyzowanych owoców, a na wierzchu gwiazdą ze smażonej skórki pomarańczowej.

25. **Bomba orleańska.** Wyłożyć formę półokrągłą lodami maraschinowemi, (patrz wyżej), a w środek dać krem ubity z ćwierć litra słodkiej śmietanki wymieszanej z pół ft. kandyzowanych owoców pokrajanych w kostkę. Po napełnieniu bomby, zamknąć ją szczelnie, zamrozić na 2—3 godzin w lodzie silnie osolonym, a wydając ubrać na półmisku konfiturami.

26. **Bomba „à la Wellington".** (Przepis od kucharza nadwornego z Burgu). Wyłożyć półokrągłą formę lodami poziomkowemi (patrz lody poziomkowe ze śmietanką), do których dodać przed zamrożeniem pół szklaneczki madery. W środku wypełnić formę kremem ubitym z pół litra śmietanki z cukrem zmieszanym z ćwierć funtem ananasu pokrajanego w drobną kostkę. Zamknąć szczelnie, zamrozić w lodzie, a podając wyrzucić na półmisek i przybrać ananasem.

27. **Bomba Wilhelminy.** Lodami ananasowemi wyłożyć boki bomby, środek wypełnić lodami „parfait au Curaçao". Zamrozić bombę na półtorej godziny przed podaniem w lodzie ze solą. Podając ubrać ją w tutki tęgo ubitą i osłodzoną śmietanką kremową i kandyzowanemi owocami.

28. **Jabłka po królewsku.** Wybrać jabłka takie, ażeby w gotowaniu nie zczerniały, obrać je, wydrążyć duże dziury i zagotować w całości na wodzie. Gdy jeszcze twarde włożyć je do syropu w rądelku i dalej wolno gotować, a gdy miękkie wynieść na zimno. Na wydaniu nałożyć do jabłek lodów ananasowych lub innych, ułożyć na półmisku, a w około oblać galaretką porzeczkową wpierw rozpuszczoną winem i wystudzoną.

2. Galarety.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu galaret.

Do stężenia galaret używa się żelatyny w stosunku trzy dkg. (2 łuty) na 1 litr płynu. Do jasnych galaret należy brać białą, do owocowych czerwoną. Przed użyciem trzeba ją wypłukać i wycisnąć w zimnej wodzie, a następnie zalać pół szklanką letniej wody i postawić w ciepłem miejscu, aż się rozpuści uważając jednak, aby się nie zagotowała, bo galaretę czuć będzie klejem. Gdy płyn na galaretę gotowy należy żelatynę do gorącego jeszcze przecedzić przez gęste sitko, zamieszać dobrze, wlać do formy i wstawić w lecie w lód, lub w zimie wynieść do spiżarni na parę godzin. Na mrozie nie należy jej trzymać, bo zamarznie.

W lecie kto niema lodu, może sobie pomódz, zamrażając wodę chemicznym sposobem. Do 2 lub 3 litrów wody wsypać tyle saletry w proszku i amoniaku, aż się temperatura oziębi poniżej 0, co można sprawdzić za pomocą termometru.

Galarety powinny stać w formie aż do samego podania,

a w ostatniej chwili należy ją obetrzeć tylko mokrą ścierką zmaczaną w gorącej wodzie i wyrzucić na półmisek.

30. **Galareta porzeczkowa lub poziomkowa.** Na pół litra soku z suszonych owoców wziąć 1 funt cukru — na sok z konserw pół ft. cukru; zagotować syrop dodawszy pół litra wody, po wyszumowaniu zmieszać go z sokiem i z 3 dkg. rozpuszczo-



nej i przecedzonej różowej żelatyny, wlać do formy blaszanej i postawić w zimnem miejscu do zastudzenia. Jeśli galareta malinowa będzie za słodka, można wcisnąć do niej trochę soku z cytryny.

31. **Galareta cytrynowa lub pomarańczowa.** Funt cukru w kawałkach otrzeć o skórkę 4-ech pomarańcz lub cytryn, zalać trzema szklankami wody i wyszumować. Dodać sok na galaretę cytrynową z 5-ciu cytryn, na pomarańczową z 4-ech pomarańcz i 2 cytryn; dwa lub trzy białka rozbite z zimną wodą zagotować raz, a potem odstawić niech się ustoi i sklarować cedząc przez serwetę. Gdy wszystek syrop spłynie, dodać szklankę lub dwie białego wina, 4 dkg. rozpuszczonej żelatyny, wymięszać razem, wlać do formy i wystawić na zimno do zastudzenia.

32. **Galareta ponczowa.** Przyrządza się tak samo jak galareta pomarańczowa z dodaniem dwóch kieliszków dobrego białego araku.

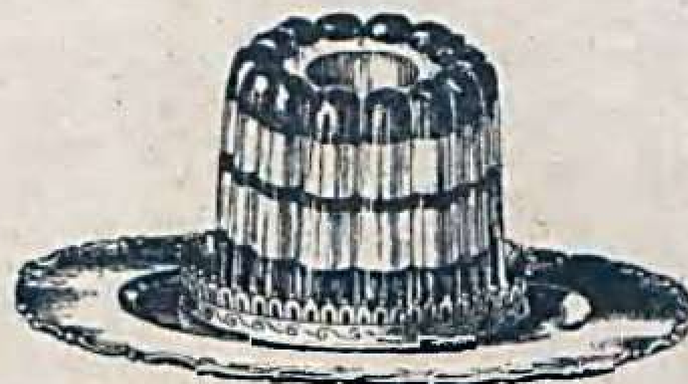
33. **Galareta ananasowa.** Przyrządza się tak samo jak cytrynowa. Cukru z połowę mniej biorąc nie należy obcierać o skórkę i wycisnąć sok z 3 cytryn tylko, natomiast dodać szklankę syropu ananasowego, a kto chce aby galareta ładniej

wyglądała, można formę wyłożyć w deseń cieniutko krajanemi plasterkami ananasu.

34. **Galareta morelowa lub brzoskwiniowa.** Zrobić syrop z $1^1/_2$ ft. cukru i 3 szklanek wody, wrzucić do niego 1 ft. obranych ze skórki i pokrajanych na ćwiartki dużych morel, lub brzoskwiń, wcisnąć sok z jednej cytryny i smażyć na wolnym ogniu tak długo, aż owoce będą zupełnie przeźroczyste. Wtedy wybrać je ostrożnie i ułożyć na sicie, aby obeschły; do syropu wlać szklankę białego wina, przecedzić go przez gęsty muszlin, dodać jak zwykle 3 dkg. (2 łuty) rozpuszczonej żelatyny na 1 litr płynu, wlać trochę na spód formy, a gdy zastygnie przełożyć warstwą moreli lub brzoskwiń, przekładając w ten sposób galaretę dwoma lub trzema warstwami.

35. **Galareta maraschinowa.** Przyrządza się tak samo jak galareta cytrynowa; po sklarowaniu i przecedzeniu wlać do niej dwa kieliszki likieru Maraschino.

36. **Galareta ze zwykłego lub szampańskiego wina.** Zagotować syrop z 1 ft. cukru i szklanki wody; po wyszumowaniu wlać butelkę białego wina lub taniego szampańskiego, jak węgierski albo krymski szampan, wcisnąć sok z jednej cytryny, dodać rozpuszczonej żelatyny jak zwykle i zastudzić. Można taką galaretę w formie przekładać różnemi owocami ugotowanemi w syropie lub z konserw jak: morele, brzoskwinie, renklody, ananas, wiśnie etc. ale każdą warstwę wlanego płynu trzeba wpierw zastudzić, a dopiero owoce układać.



37. **Galareta mozaikowa.** Powyższa galareta z wina lub też zwykła cytrynowa wygląda bardzo efektownie zastudzona w trzech lub więcej kolorach. W tym celu należy przygoto-

wany płyn na galaretę podzielić na równe części, odpowiednio zafarbować i, wlewając po kolei do formy każdy osobno zastudzić. N. p. można ją podać w trzech różowych odcieniach, zabarwiając każdą część coraz silniej alkiernasem, lub też pozostawić jedną część białą, drugą zabarwić sokiem malinowym na różowo, a trzecią na zielono utłuczonym w moździerzu porcelanowym szpinakiem, który następnie przecedzić przez płótno. Taką galaretę można też przekładać owocami.

3) Kremy czyli Blanc-manger.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu kremów.

Do stężenia kremów używa się żelatyny w tym samym stosunku co do galaret, z tą różnicą, że do rozpuszczenia ich należy używać jak najmniejszej ilości wody, lub też nawet wprost rozpuszczać w mleku, śmietance, kawie etc. aby wodą nie rozrzedzać kremu.

Dobroć kremu zależy głównie od sztywnego ubicia piany ze śmietanki i umiejętnego zaciągnięcia go żółtkami. W pierwszym razie nie należy sypać od razu cukru do śmietanki, bo zwodnieje i piana się nie ubije, lecz gdy już na wpół ubita dosypywać po łyżce, bijąc tak długo, aż piana da się krajać. Śmietanka przed ubijaniem powinna stać na lodzie. Zaciągając śmietankę żółtkami należy pilnować, aby się dobrze rozgrzała, lecz nie zagotowała, bo się żółtka zwarzą. Jeśli znów za mało ogrzane, nie będą rosnąć w biciu i krem nie będzie pulchny.

Do kremów z większą ilością żółtek, wystarczy dać 2 dkg żelatyny licząc na 1 litr płynu, bo od samych żółtek krem tężeje, a za twardy jest niesmaczny.

Najlepiej jest przygotować krem w wilię dnia, pozostawić w formie umaczanej w wodzie i wysypanej cukrem w zimnem miejscu lub na lodzie do stężenia, a przed samem podaniem zanurzyć na sekundę formę w letniej wodzie, wyrzucić na półmisek i ubrać waflami lub biszkopcikami.

38. **Krem śmietankowy czyli waniliowy.** Pół litra słodkiej śmietanki zagotować z laseczką wanilii, 8—10 żółtek ubić do białości z $1/4$ funtem cukru i zaciągnąć na ogniu z przestudzoną śmietanką. Osobno ubić na lodzie pół litra kremowej śmietanki z $1/4$ funtem cukru, a osobno wystudzone zaciągnięte

żółtka. Gdy oba płyny należycie ubite, zmieszać je razem, dodać 2 łuty rozpuszczonej w mleku żelatyny, i ubijać tak długo na lodzie aż krem zacznie tężeć; wtedy go wlać do formy i zamrozić.

39. **Krem karmelowy.** Przyrządza się tak samo jak poprzedni z tą różnicą, że z $1/4$ funta cukru należy zrobić najpierw karmel jak na lody karmelowe (patrz lody), a potem rozprowadzić go śmietanką i zaciągnąć żółtkami.

40. **Krem śmietankowy ze skórką pomarańczową.** Litr kremowej słodkiej śmietanki ubić trzepaczką na lodzie sypiąc po trochu $1/2$ funta cukru, dodać $1/4$ funta smażonej skórki pomarańczowej posiekanej jak najdrobniej, 10 listków rozpuszczonej w mleku żelatyny, wymięszać dobrze razem, wlać w formę i zamrozić na lodzie.

41. **Krem maraschinowy.** Przyrządza się jak poprzedni, zamiast skórki pomarańczowej wlać pół szklanki likieru Maraschino.

42. **Krem z kwaśnej śmietany.** Pół litra kwaśnej śmietany i pół litra słodkiej ubijać każdą osobno na lodzie z $3/4$ funtem cukru. Potem dodać pół funta konfitur, które dzień przedtem należy na sicie obsuszyć w piecu z syropu i pokrajać w kostkę, wlać 10 listków rozpuszczonej żelatyny, wymięszać dobrze razem i zamrozić na lodzie.

43. **Krem czekoladowy.** Pół litra mleka zagotować z pół laseczką wanilii i pół funtem czekolady; 6 żółtek ubić z $1/4$ ft. cukru, zaciągnąć je na ogniu z przestudzoną czekoladą, a po wystudzeniu ubijać trzepaczką na lodzie. Osobno ubić na pianę pół litra kremowej śmietanki z $1/4$ funtem cukru pudru, wymieszać z żółtkami i czekoladą, dodać 2 dkgr. rozpuszczonej żelatyny i zamrozić.

44. **Krem kawowy.** Zrobić filiżankę bardzo mocnej kawy; utrzeć 8 żółtek z $1/4$ funtem cukru do białości, zaciągnąć je na ogniu z pół litrem przegotowanej śmietanki i z pół laseczką wanilii, a gdy przestygnie bić na lodzie aż narośnie. Osobno ubić pół litra kremowej śmietanki z $1/4$ funtem cukru, wlać przygotowaną kawę, zaciągnięte żółtka i 2 dkgr. rozpuszczonej żelatyny, ubijając wszystko razem jeszcze przez 5 minut,

a potem wlać do formy zmaczanej w wodzie i obsypanej cukrem i zamrozić na lodzie.

45. **Krem z herbaty.** Pół litra słodkiej śmietanki, laseczkę wanilii i łyżkę stołową herbaty zagotować pod przykryciem, aby herbata nie zwietrzała i przecedzić przez gęste sitko. 8 żółtek utrzeć do białości z pół funt. cukru, wymięszać z pół litrem kremowej śmietanki ubitej na pianę, z przecedzoną herbatą, dobrym kieliszkiem araku i z 10-ma listkami rozpuszczonej żelatyny. Ubijać razem jeszcze przez 5 minut na lodzie, a gdy zacznie tężeć, wlać do formy i zamrozić.

46. **Krem migdałowy.** Sparzyć i obrać z łupin pół funta słodkich i kilka gorzkich migdałów, a potem je utłuc w moździerzu na masę, dolewając po parę kropel wody, aby się dobrze roztarły. Masę tę wrzucić do pół litra gotującej się śmietanki, zagotować raz, a gdy przestygnie wycisnąć przez serwetę. Pozostałe migdały jeszcze raz utłuc, zagotować ze śmietanką i wycisnąć. Osobno ubijać pół litra kremowej śmietanki z pół funtem cukru, dodać przestudzone mleko migdałowe, 2 dkgr. rozpuszczonej żelatyny, kieliszek białego araku, a gdy pod trzepaczką krem zacznie tężeć, włożyć go do formy i postawić na lodzie.

47. **Crême-brulée (z palonych migdałów).** $^1/_4$ funta migdałów w łupkach wytrzeć do czysta, i włożywszy do piecyka od



palenia kawy zrumienić na ogniu uważając jednak, aby się upaliły tylko na jasno-brunatny kolor, poczem je usiekać drobno. Następnie przygotować zwykły krem śmietankowy lub kto woli krem karmelowy (patrz wyżej), wymieszać z migdałami i zamrozić na lodzie. Wydając można go ubrać po wierzchu pokrajanemi w paski waflami i kulkami z masy kasztanowej

lub migdałowej, które obciągnąć zanużywszy w lukrze pomadkowym.

48. **Krem z malin, poziomek lub truskawek.** Przetrzeć jedne z powyższych owoców przez sito tak, aby było pół litra surowego powidełka, zamrozić je na lodzie, a potem dodawszy dwa białka, ubijać tak długo aż naróśnie. Wtedy dodać pół litra kremowej śmietanki ubitej na pianę z $^3/_4$ funtem cukru i 10 listków rozpuszczonej żelatyny, wymięszać dobrze, włożyć do formy zmaczanej w wodzie i wysypanej cukrem i postawić na lodzie.

49. **Krem wiśniowy.** Wydrylować pół funta wiśni; pestki potłuc i zagotować w kwaterce wody. Na tej wodzie zrobić syrop z pół ft. cukru i zasmażyć na nim wiśnie. Gdy wiśnie będą już przeźroczyste wyjąć je a syrop wysmażyć aż zupełnie zgęstnieje. Pół litra kremowej śmietanki ubić na pianę, dodać wystudzony syrop, wiśnie, 7 listków rozpuszczonej żelatyny, wymięszać dobrze, wlać do formy i postawić na lodzie.

50. **Krem z włoskich lub laskowych orzechów.** Pół funta orzechów włoskich lub laskowych utrzeć na młynku, przesiać przez sito i wymięszawszy z litrem kremowej śmietanki ubitej z pół ft. cukru, pół laseczką przesianej wanilii i 3 dkgr. rozpuszczonej żelatyny, włożyć do formy i zamrozić na lodzie.

51. **Krem z winogron.** Z białych dojrzałych winogron wycisnąć litr soku i zagotować z pół funtem cukru. Gdy się ustoi, przecedzić przez serwetę i dodać szklankę wina tokayskiego. 10 żółtek utrzeć do białości z pół funtem cukru, zaciągnąć je na ogniu zalewając przestudzonym sokiem, a potem zamrozić na lodzie i ubijać tak długo aż się spieni i zgęstnieje, wtedy dodać 3 dkgr. rozpuszczonej żelatyny i bić dalej dopóki krem nie zacznie tężeć. Poczem go wlać do formy i postawić na lodzie.

52. **Krem z morel lub brzoskwiń.** 1 kilo dojrzałych morel lub brzoskwiń przefasować przez włosienne sito; do powidełka z brzoskwiń dodać parę kropli alkiermasu dla lekkiego zaróżowienia, wymięszać z dwoma białkami i ubijać na lodzie aż naróśnie dosypując po łyżce pół funta cukru. W końcu wymieszać z ubitą sztywno pianą z 6-ciu białek z pół ft. cukru, wlać 2 dkgr. rozpuszczonej żelatyny, a gdy krem pod

trzepaczką zacznie tężeć, włożyć do formy i zamrozić na lodzie.

53. **Krem cytrynowy lub pomarańczowy.** Pół funta cukru z głowy otrzeć o skórkę z 3 cytryn lub pomarańcz. Następnie go utłuc, przesiać i ubić do białości z 6-ma żółtkami i sokiem z cytryn lub pomarańcz. Gdy masa narośnie, wlać do niej 10 listków żelatyny rozpuszczonej w małej ilości wody i ubijać dalej na lodzie, a gdy krem stężeje, wymięszać go prędko z pianą z pozostałych białek, włożyć do formy i zamrozić. Przyrządzając krem pomarańczowy, oprócz soku z pomarańcz, należy dodać sok z jednej cytryny.

54. **Krem ananasowy.** Surowy ananas, lub w konserwie z puszki obrać ze skóry, utrzeć na tarku, przefasować przez sito a wymieszawszy z ½ funtem cukru pudru, bić na lodzie z dodaniem dwóch białek. Osobno ubić ½ litra kremowej śmietanki z cukrem, a gdy masa z ananasu narośnie, dodać do śmietanki, wlać 10 listków żelatyny, którą rozpuścić na soku pozostałym od ananasu i bić dalej trzepaczką, aż krem zacznie tężeć. Wtedy złożyć go do formy i postawić na lodzie.

55. **Krem ponczowy.** 6 żółtek utrzeć do białości z pół funtem cukru, który otrzeć w kawałkach o skórkę z cytryn i pomarańcz, a potem utłuc i przesiać. Wcisnąć przez sitko sok z 4-ech cytryn i ubijać na ogniu aż krem zgęstnieje. Gdy przestygnie wlać 10 listków rozpuszczonej żelatyny i ubijać dalej na lodzie trzepaczką, a gdy zaczyna tężeć, dodać duży kieliszek araku, wymieszać dobrze, dać do formy zmaczanej w wodzie i obsypanej cukrem i zamrozić.

56. **Krem szodonowy.** Utrzeć 10 żółtek do białości z ¾ funtem cukru, wlać w nie butelkę białego dobrego wina i postawiwszy na ogniu, bić trzepaczką aż się szodo ogrzeje i zgęstnieje. Wtedy zdjąć z ognia, dodać 12 listków rozpuszczonej żelatyny i ubijać dalej na lodzie, dopóki krem nie zacznie tężeć, poczem wlać kieliszek araku lub koniaku, włożyć do formy i pozostawić w zimnem miejscu.

57. **Krem kasztanowy.** 1 funt kasztanów ugotować najpierw w wodzie a po obraniu z podwójnej łupy w mleku z wanilią, przefasować przez sito i wymięszać z ⅛ funta usiekanej drobno pistacyi i z ¾ litra kremowej śmietanki ubitej na pianę z pół funtem cukru. Bić dalej na lodzie, dodawszy 10 listków rozpuszczonej żelatyny i kieliszek likieru Maraschino, a gdy krem zacznie tężeć, włożyć go do formy i zamrozić.



58. **Krem „tutti-frutti".** Jest to krem maraschinowy (patrz wyżej) do którego przed włożeniem do formy należy dodać pół funta kandyzowanych owoców, pokrajanych w drobniutką kostkę i 5 dkgr. posiekanej pistacyi.

59. **Krem mozaikowy.** Przygotować krem waniliowy (patrz wyżej) i podzielić na 3 lub 4 części. Do jednej dodać soku malinowego lub berberysowego, do drugiej dwie tabliczki rozpuszczonej w cieple czekolady, do trzeciej wlać kieliszek białego araku lub kirschu, w którym wprzód namoczyć trochę szafranu, a czwartą część pozostawić białą. Bić na lodzie po kolei, do każdej z nich dolewając czwartą część przygotowanej żelatyny, a gdy zacznie tężeć, kłaść do formy, układając w ten sposób różnokolorowe warstwy.

60. **Krem „Sherry".** 6 żółtek utrzeć do białości z pół ft. cukru, dodać filiżankę marmelady morelowej, wlać pół butelki wina Sherry i zaciągnąć na ogniu, silnie ubijając miotełką. Potem zamrozić na lodzie, wymięszać z pół litrem kremowej śmietanki, ubitej na pianę, a dodawszy 10 listków rozpuszczonej żelatyny bić tak długo, aż zacznie tężeć, poczem włożyć do formy i zamrozić.

61. **Krem Pückler.** Zrobić jeden krem waniliowy, a drugi malinowy. Do waniliowego dodać kieliszek maraschina. Do

8 listków żelatyny z dodatkiem wina
6 ef

obydwóch nakruszyć sporo makaroników. Nakładać do formy na przemianę po łyżce obu kremów aż do napełnienia. Na wydaniu obłożyć makaronikami.

62. **Krem angielski.** Pół litra kremowej śmietanki ubić na tęgą pianę z $^{1}/_{3}$ ft. cukru otartego wprzód o skórkę z dwóch cytryn, następnie wcisnąć sok z tych cytryn, wlać pół butelki reńskiego wina, 3 dkgr. żelatyny rozpuszczonej i ubijać dalej trzepaczką na lodzie, aż krem zacznie gęstnieć. Wtedy włożyć go w formę lub napełnić nim małe, wysokie szklaneczki i zamrozić.

63. **Krem czyli muss z jabłek.** 12 winnych jabłek upiec w piecu, a obrawszy ze skórki, przetrzeć przez sito, włożyć do miski kamiennej i zamrozić na lodzie. Potem dodając po jednemu 5 białek, bić na pianę aż zbieleją. Wsypać cukru miałkiego $^{3}/_{4}$ funta, otartego wprzód w kawałkach o cytrynę, wlać dobry kieliszek araku, 2 dkgr. rozpuszczonej żelatyny, bić jeszcze tak długo, aż krem zacznie tężeć, a następnie włożyć do formy i postawić na lodzie.

64. **Pomarańcza meseńska.** Formę z makaronika wielkości i kształtu melona napełnić kremem z galaretką przyrządzonym w ten sposób: do pół litra ubitej kremowej śmietanki dodać posiekane skórki pomarańczowe smażone, pocukrować



do smaku, wlać 6 listków rozpuszczonej żelatyny, nakrajać dość dużo w grubą kostkę galaretki pomarańczowej smażonej, wlać kieliszek koniaku, wymięszać z kremem i pomarańczę wypełnić. Zakończyć u góry zwyczajną pomarańczą krajaną w plasterki.

65. **Muss poziomkowy.** Przetrzeć przez sito włosienne pół litra dojrzałych poziomek, ubijać je na lodzie, dodając po jednemu 3 białka, w końcu 5 utartych do białości żółtek z pół funtem cukru i $2^{1}/_{2}$ dkgr. rozpuszczonej żelatyny. Bić dalej tak długo aż muss narośnie i zgęstnieje, a potem włożyć do formy i zamrozić w lodzie przez kilka godzin. Wydając, wyrzucić na półmisek i oblać z wierzchu kremem z bitej słodkiej śmietanki, lub też od razu nałożyć w wysokie szklaneczki aż po brzegi mussu, a na wierzch czubato kremu.

66. **Muss z konfitur.** Ubić pianę z 5-ciu białek, dosypując stopniowo po łyżce cukru i dodając po trochu dwie łyżki galaretki porzeczkowej i tyleż konfitur, malin, poziomek, lub porzeczek. W końcu wlać 1 dkg. rozpuszczonej żelatyny i bić tak długo na lodzie, aż piana całkiem stanie. Ponakładać ją w szklaneczki lub też ułożyć piramidę na półmisku, ubrać konfiturami i biszkoptami i zamrozić.

67. **Muss z wina.** Zagotować syrop z pół ft. cukru z dodaniem skórki cytrynowej dla zapachu, wlać pół litra dobrego, białego wina, wcisnąć sok z 2 cytryn, a w końcu wrzucić 8 listków namoczonej wprzód w zimnej wodzie żelatyny. Gdy się żelatyna rozpuści, przecedzić płyn przez gęsty muślin i w kamiennem naczyniu ubijać trzepaczką na lodzie aż się spieni i zbieleje. Wtedy dodać pianę z 5-ciu białek i dalej bić aż do zastygnięcia, poczem włożyć w formę lub w szklaneczki i zamrozić.

68. **Muss ponczowy.** Zagotować syrop z jednego funta cukru otartego o skórkę z pomarańcz i pół litra wody, wrzucić do niego namoczone wprzód w zimnej wodzie i wyciśnięte 3 dkg. żelatyny, wcisnąć sok z 5 cytryn, a po przecedzeniu wstawić w lód i ubijać tak długo trzepaczką, aż muss narośnie i zgęstnieje. Wtedy wlać pół szklanki dobrego araku, włożyć do formy lub do wysokich szklaneczek i zamrozić. Wydając, można oblać po wierzchu kremem z bitej. słodkiej śmietanki i cukrem.

69. **Muss owocowy.** Kilka gatunków jasnych owoców, jak morele, brzoskwinie, melon, śliwki obrane ze skórki, jabłka i gruszki, ugotować w małej ilości wody z dodaniem skórki cytrynowej dla zapachu. Gdy miękkie, przefasować przez sito,

wcisnąć sok z dwóch lub jednej cytryny, zamrozić i ubijać na lodzie dodając ³/₄ ft. cukru, wlać 3 dkg. żelatyny i wymieszawszy dobrze, włożyć w formę i zastudzić.

70. **„Parfaits" maraschinowe.** Ubić tęgą pianę z 8 białek, dosypując po trochu dobre pół ft. cukru i zaparzyć litrem gotującej się śmietanki. Gdy wystygnie, dać do puszki i zamrozić kręcąc jak lody. Po lekkiem zamrożeniu dodać 2 kieliszki Maraschina, 10 pokruszonych drobno andrutów lub makaroników, z lekka wymieszać, dać do formy i powtórnie zamrozić. Na wydaniu ubrać konfiturami i obciągnąć nićmi z karmelu.

71. **Parfait au Curaçao.** Do zamrożonych lodów cytrynowych wmieszać ubitą śmietankę kremową i dwa kieliszki likieru Curaçao, potem pozostawić jeszcze godzinę w lodzie przed podaniem.

72. **Tymbal sycylijski.** Zagnieść ciasto następującym sposobem: ćwierć ft. sparzonych i wysuszonych migdałów zemleć na maszynce; 1 ft. mąki i pół ft. i ćwierć t. j. 38 dkg. masła, pół ft. cukru, 4 żółtka, 1 całe jajo, migdały i trochę otartej na tarku skórki cytrynowej zagnieść razem, wyrobić dobrze i postawić na godzinę na lodzie. Tem ciastem, zwanem neapolitańskiem, wyłożyć półokrągłą formę tymbalową wysmarowaną masłem, napełnić suchą fasolą lub grochem i upiec w średnim piecu. Po upieczeniu i wystudzeniu wysypać groch ze środka, ciasto wyrzucić ostrożnie dnem do góry na stół, obsmarować cienko marmeladą morelową, ubrać migdałami, pistacyą i suchemi konfiturami. Tej samej wysokości, lecz szerszą formę, wstawić w lód i zalać dno jasną galaretą z wina lub cytrynową (patrz galarety); gdy zastygnie, wstawić powyższe ciasto odwracając napowrót dnem na dół i próżnię między ciastem a formą zalać do pełna galaretą. W ostatniej chwili przed wydaniem napełnić ciasto lodami plombierami wedle gustu, zanurzyć na sekundę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek. Jest to bardzo wykwintne i eleganckie podanie do wystawnych obiadów lub kolacyi.

73. **Tort hiszpański.** Upiec trzy placki w coraz mniejszej wielkości z piany z białek i różne drobne figurki (patrz merengi w rozdziale XXIII.). Osobno ubić litr kremowej śmietanki na tęgą pianę dodawszy cukru z wanilią do smaku; gdy piana jest już tak sztywną, że ją nożem można krajać, przekładać nią na dwa palce grubą warstwą placki merengowe, na wierzchu wycisnąć szprycką z papieru różne figurki z kremu, układając w środku drobne merengi, przybrać pastylkami czekoladowemi i postawić na lodzie. Bicie śmietanki i przekładanie merengów powinno się odbywać najwyżej godzinę przed podaniem, bo gdy dłużej postoi merengi rozmokną a krem zwodnieje.

74. **Mleczko waniliowe.** Litr mleka lub śmietanki zagotować z laseczką wanilii. Osobno ubić do białości 3 całe jaja i 6 żółtek z ćwierć ft. cukru, wlać do nich przestudzone mleko, wymieszać, ponalewać w filiżanki lub w szerokie blaszane formy zmaczane w wodzie i wysypane cukrem i ustawiwszy w naczyniu napełnionem w ¹/₄ części gorącą wodą, przykryć szczelnie i gotować pół godziny na parze, aż masa zgęstnieje. Potem wynieść do zimnej spiżarni dla zastudzenia, a przed podaniem włożywszy na półmisek, ubrać je konfiturami lub biszkopcikami.

75. **Mleczko karmelowe.** Przyrządza się tak samo, jak poprzednie, z tą różnicą, że ćwierć funta cukru pudru należy skropić lekko wodą i mieszając ciągle smażyć, aż nabierze koloru brunatnego, wtedy go rozprowadzić zimnem mlekiem, zagotować, aby się karmel rozpuścił i zmieszać z przygotowaną śmietanką.

76. **Mleczko kawowe.** Przyrządza się również tak samo jak waniliowe. Do przegotowanej śmietanki należy dodać pół filiżanki bardzo mocnej esencyonalnej kawy.

77. **Mleczko czekoladowe.** Do przyrządzonego mleczka waniliowego dodać ćwierć funta utartej czekolady.

78. **Mleczko herbaciane.** Zasypać 2 łyżki herbaty na gotującym się 1 litrze słodkiej śmietanki, przykryć i odstawić, a potem przecedzić przez gęste sitko i przyrządzić jak mleczko waniliowe.

79. **Mleczko migdałowe.** Ćwierć ft. słodkich i 10 gorzkich migdałów oparzyć z łupy, wysuszyć, zemleć na maszynce

i ucierać w donicy, dolewając po łyżce mleka. Potem je zagotować ze śmietanką, wycisnąć przez serwetę i dodawszy ubite jajo, gotować w parze jak mleczko waniliowe (patrz wyżej).

80. **Kisiel żurawinowy.** Litr świeżych żurawin pognieść na misce, nalać litrem wody, zagotować i przecedzić. Potem zostawić ćwierć litra płynu do wystygnięcia, a do reszty dodać ³/₄ ft. cukru, kawałek cynamonu i parę gwoździków (które potem odrzucić, i znów zagotować. W przestudzonym soku rozkłucić dwie kopiate łyżki mąki kartoflanej, wlać w gotujący się płyn, a po dwóch minutach mieszając ciągle, wylać w salaterkę lub w formę zmaczaną w wodzie i obsypaną cukrem i wynieść do zimna dla stężenia. Do stołu podać ze surową słodką śmietanką w osobnym dzbaneczku.

81. **Kisiel berberysowy.** Przyrządza się w ten sam sposób, co żurawinowy. Jest bardzo smaczny, bo przyjemnie kwaskowaty.

82. **Kisiel z borówek czyli brusznic.** Przyrządza się również w ten sam sposób co żurawinowy.

83. **Kisiel owocowy ze soków.** W zimie, gdy niema świeżych leśnych owoców, można przyrządzać kisiele z najrozmaitszych soków. Dodać na litr wody pół litra soku i ćwierć ft. cukru, zresztą postępując dalej jak przy kisielu żurawinowym.

84. **Kisiel owocowy z winem.** Z syropu agrestowego lub z jabłek bardzo smaczny jest kisiel z dodaniem szklanki białego wina i skórki cytrynowej dla zapachu. Zagotować go w tej samej proporcyi z mąką kartoflaną co żurawinowy.

85. **Kisiel śmietankowy.** 1 litr słodkiej śmietanki przygotować z laseczką wanilii i pół ft. cukru. Rozbić 2 kopiate łyżki mąki kartoflanej w pół szklance mleka, zagotować ze śmietanką mieszając, by się nie przypaliła i wylać do formy wysypanej cukrem do wystudzenia. Podać polany sokiem owocowym.

86. **Kisiel czekoladowy.** Przyrządza się jak śmietankowy

z dodaniem ćwierć ft. czekolady. Do stołu podać osobno surową śmietankę.

87. **Kasztany w szklaneczkach.** 1 klgr. kasztanów ugotować w wodzie a następnie obrać i zalać mlekiem w szerokiem naczyniu, dodając łyżkę masła deserowego i kawałek wanilii, przykryć i gotować w parze uważając, by się nie rozsypały. Gdy już mało jest mleka posypać 15-ma dkgr. cukru by dostały połysku. Następnie wystudzone kasztany ułożyć w szklaneczkach od szampana, polać po łyżce waniliowym kremikiem (patrz szodo waniliowe) potem ubitej kremowej śmietanki z cukrem nałożyć z czubem na każdą szklankę, posypać po wierzchu siekanemi pistacyami i podać.

88. **Jajka z kasztanów.** 1 ft. kasztanów ugotować najpierw w wodzie, a po obraniu z podwójnej łupiny w mleku z wanilią na jednolitą gęstą masę. Dodać do niej 20 dkg. cukru, 15 dkg. masła, kieliszek rumu i przetrzeć przez sito. Zagotować kremiku waniliowego gęstego (patrz mleczko waniliowe), a gdy zastygnie brać łyżkę stołową masy kasztanowej, zrobić w środku dołek, napełnić go kremem, zasklepić, uformować jajo, układać na blachę, obciągnąć ładnie i zastudzić. Spód formy płaskiej blaszanej wylać galaretką ponczową (patrz zimne legominy), ułożyć w niej stożkowato jajka, zalać potem ostrożnie do pełna galaretką. Gdy zastygnie na lodzie, umaczać formę w ciepłej wodzie i wyrzucić na półmisek.

Tort kasztanowy - 2 placki migdałowe
na kształt - lub biszkoptowe -
1 klo kasztanów ugotowanych i przetartych
ugotować w gęstym syropie z 1 klo cukru
[illegible] mieszać na masę jednolitą



ROZDZIAŁ XXV.

Torty, ciasta i pieczywo.

1) Torty i mazurki.

Ogólne uwagi co do przyrządzania tortów.

Zabierając się do pieczenia tortów, mazurków lub ciastek, należy wszystkie dodatki przysposobić sobie już w wilię dnia, bo robota ta zabiera sporo czasu i wymaga wielkiej staranności. Po ostatecznem zaś przygotowaniu, torty i ciasta powinno się zaraz wstawiać do pieca, gdyż przez dłuższe stanie piana z którą po większej części bywają przyrządzane — opadnie i zwodnieje. W tym celu piec powinien być w miarę napalony, a nie za gorący, ani za zimny. Tortownice i blachy do tortów i ciast zawierających mąkę, należy wysmarować niesłonem masłem i wysypać mąką lub bułką, do innych rozgrzawszy pociągnąć lekko białym woskiem i wyłożyć opłatkami. Po upieczeniu i wystygnięciu trzeba je zdjąć z blachy, aby nie odwilgły.

1. **Parzenie migdałów.** Przeznaczone migdały do ciast należy wrzucić do kipiącej wody, potrzymać na boku przykryte przez parę minut, a następnie odcedzić na druszlak, obrać z łupek, wypłukać w zimnej wodzie i wysuszyć na sicie.

2. **Obcieranie cukru o skórkę cytrynową.** Cukier z głowy porąbany w kawałki należy otrzeć o skórkę z pomarańcz lub z cytryn, a potem utłuc w moździeżu i przesiać.



3. **Ubieranie tortów lub mazurków.** Torty i mazurki po upieczeniu, po największej części przekłada się marmeladą owocową, konfiturami lub kremem, a po wierzchu lukruje i ubiera owocami kandyzowanemi, albo też tym samym kremem, którym tort został przełożony, wyciska się zapomocą szprycki z papieru różne figury i obramowania.

4. **Lukier biały.** Ubić pianę z 5-ciu białek, wsypać w nią funt miałkiego przesianego cukru i trzeć wałkiem w donicy, aż się bąble zaczną pokazywać. Potem dodać dla smaku soku z cytryny, rozsmarować nożem po torcie, lub mazurku i wstawić na 5 minut do całkiem letniego pieca.

5. **Lukier przeźroczysty.** Funt przesianego cukru pudru rozcierać wałkiem w donicy, dolewać po parę kropel tyle wody, by się zrobiła rzadka masa, która się da nożem lub pędzlem rozsmarować. Gdy już będzie zupełnie przeźroczysta, dolać trochę białego araku, lub likieru Maraschina dla zapachu, oblać nią dany przedmiot i wstawić na 5 minut do letniego pieca.

6. **Lukier pomadkowy.** Zrobić gęsty syrop z pół funta cukru w kawałkach i gotować tak długo, aż się sperli, a za zdmuchnięciem pokażą się grube, ciągnące nici. Wtedy go wylać do donicy lub miski i ucierać w jedną stronę tak długo, aż się utworzy gęsta biała masa. Taki lukier można przyrządzać z najrozmaitszemi smakami. Gdy masa twardnieje, rozprowadzić ją albo sokiem cytrynowym, albo likierem Maraschino, wodą pomarańczową, cytrynową i arakiem, mocną czarną kawą, sokiem berberysowym, ananasowym lub innym etc., stosownie do tego, jakiego koloru i smaku lukier potrzebny. Po posmarowaniu tortu postawić w zimnem miejscu do zastygnięcia.

7. **Glazura czekoladowa.** Pół funta czekolady waniliowej i pół łyżki masła deserowego postawić w letnim piecu, aby się

rozpuściła. Gdy zmięknie rozetrzeć ją łyżką, rozprowadzić nieco wodą i zagotować mieszając ciągle, aż się utworzy gęsta, ciągnąca masa; oblać gorącą tort i pozostawić w zimnem miejscu.

1/16 masła
3 żółtka
cukru
1/8 utrzeć
1/4 migd.
6 białek
grysiku

8. **Tort z nieobieranych migdałów.** Funt migdałów w łupkach wytrzeć do sucha i zemleć na młynku. Dziesięć białek utrzeć w donicy na lukier z 1 ft. miałkiego cukru, wsypać migdały, wcisnąć sok z jednej cytryny, dodać 2 łyżki mąki i podzieliwszy na dwie równe części, upiec w dwóch tortownicach w średnim piecu. Gdy przestygnie, przełożyć kwaskowatemi konfiturami, jak porzeczki lub powidełkiem malinowem i polukrować lukrem pomadkowym rozrobionym cytryną i arakiem. (białka na pianę i [illegible] w misce namoczonego vanilin [illegible] mąki)

9. **Tort migdałowy w dwu kolorach.** Pół ft. oparzonych i zmielonych na młynku migdałów, pianę z 5-ciu białek, pół funta miałkiego cukru i sok z jednej cytryny wymieszać lekko i upiec w tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej przesianą bułką, uważając aby się placek wcale nie zrumienił, ale tylko ususzył. Drugi placek upiec w drugiej tortownicy z pół ft. zmielonych migdałów w łupce, które wymięszać z 6-cioma żółtkami utartemi do białości z pół ft. cukru i z pianą z pozostałych białek z dodaniem pół laseczki utłuczonej z cukrem wanilii. Ten drugi placek zrumienić trochę i piec w gorętszym piecu. Gdy oba placki wystygną, posmarować je galaretką malinową lub konfiturami z porzeczek, złożyć jeden na drugi i polukrować lukrem pomadkowym wedle upodobania (patrz lukry).

9 a. **Tort migdałowy w kruchem cieście.** Jeden ft. cukru i 1 ft. oparzonych migdałów i utartych na młynku, pół laseczki wanilii ucierać przez pół godziny w donicy wbijając po jednemu 6 całych jaj i 6 żółtek. Osobno zagnieść kruche ciasto z pół litra mąki, pół funta cukru i pół funta niesłonego masła. Rozwałkować cienko i wylepić niem spód i bok tortownicy; masę migdałową wymieszać lekko z pianą z pozostałych 6-ciu białek, wlać do tortownicy, przykryć na wierzchu ciastem i piec w dość gorącym piecu $^{3}/_{4}$—1 godziny. Po wystudzeniu polukrować dowolnym lukrem.

10. **Tort migdałowy z pistacyami.** 14 dkg. (10 łutów) ma-

sła deserowego utrzeć na pianę, dodać tyleż migdałów oparzonych z łupy i umielonych na młynku i tyleż miałkiego cukru, 4 białka ubić na pianę, wymieszać lekko, wsypując jeszcze 7 dkg (5 łutów) mąki i trochę utłuczonej z cukrem wanilii, włożyć do tortownicy i upiec w dość gorącym piecu. Po upieczeniu i przestygnięciu posmarować następującą masą: 14 dkg (10 łutów) cukru utrzeć z 4-ma żółtkami i wanilią aż do białości, oblać tem tort, posypać grubo posiekaną pistacyą i wstawić do letniego pieca, by z wierzchu przysechł.

11. **Tort z palonych migdałów.** 1 ft. migdałów w łupkach upalić w piecyku od kawy na brunatny niezbyt ciemny kolor i zemleć na młynku. Funt cukru, 16 dkg. (11½ łutów) masła deserowego utrzeć na pianę z 1 ft. cukru, dodając po jednemu 8 żółtek, wsypać migdały dalej ucierając, a w końcu dodać pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko, wlać do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i upiec w średnim piecu. Po wystygnięciu polukrować białym lukrem.

12. **Tort z orzechów tureckich.** 1 funt tureckich orzechów posiekać drobno, wymieszać z 1 ft. cukru, wsypać do donicy i ucierać wałkiem przez dobre pół godziny wbijając po jednemu 18 żółtek. Potem dodać pianę z 10-ciu białek i pół laseczki utłuczonej z cukrem wanilii, wymieszać lekko, podzielić na dwie równe części i upiec placki w dwóch tortownicach. Gdy wystygną, przełożyć je galaretą owocową, konfiturami lub masą migdałową zarobioną sokiem cytrynowym i oblać cukrem pomadkowym z sokiem albo lukrem cytrynowym.

13. **Tort z orzechów włoskich.** 12 żółtek utrzeć do białości z pół funtem cukru, pół funta orzechów włoskich zmielonych na młynku, 5 dkg (3 łuty) mąki i pianę z pozostałych białek wymieszać wszystko razem, podzielić na dwie równe części i upiec w dwóch tortownicach wysmarowanych masłem i wysypanych bułką. Gdy placki przestygną, przełożyć je następującą masą: pół ft. orzechów włoskich zmielonych na maszynce i pół ft. cukru zarobić kilkoma łyżkami słodkiej śmietanki, a po nasmarowaniu wstawić jeszcze na 10 minut do wolnego pieca. Po zupełnem wystygnięciu, ubrać tort po wierzchu połówkami orzechów zmaczanymi w gęstym bardzo syropie i polukrować lukrem cytrynowym.

14. **Tort orzechowy przekładany masą.** 6 żółtek utrzeć

z filiżanką cukru do białości, wsypać pół filiżanki migdałów i tyleż orzechów włoskich lub tureckich, bardzo drobno posiekanych, dwie łyżki tartej bułki, pół laseczki utłuczonej z cukrem wanilii, wszystko to ucierać razem przez pół godziny, w końcu wymieszać lekko z pianą z pozostałych białek, podzielić na dwie równe części i upiec w średnim piecu. Jeśli tort ma być okazały, trzeba robić z podwójnej ilości. Po wystygnięciu, przełożyć wedle upodobania jedną z następujących mas:

I. **Masa migdałowa.** Pół ft. cukru, pół ft. oparzonych i omielonych migdałów zarobić sokiem cytrynowym lub słodką śmietanką.

II. **Masa kawowa.** (Patrz tort biszkoptowy kawowy).

III. **Masa czekoladowa.** Pół ft. czekolady w kawałkach postawić w rondelku w letnim piecu, aby całkiem zmiękła, a wyrzuciwszy ją do donicy rozcierać prędko wałkiem; gdy całkiem roztarta dodać pół ft. masła deserowego, wbijać po jednemu 4 żółtka, wsypać cukru do smaku i ucierać na pianę. Po przełożeniu tortu polukrować go poprzednim lukrem.

15. **Tort czekoladowy.** 1 funt.oparzonych i zmielonych na młynku migdałów, pół laseczki wanilii, jeden funt utartej czekolady, z której 4 tabliczki pozostawić na lukier, 10 żółtek ugotowanych na twardo i przefasowanych przez sito, 1 funt miałkiego cukru i 2 surowe jaja wszystko razem ucierać wałkiem w donicy, aż się zrobi jednolita masa. Przedzielić ją na dwie równe części, włożyć w dwie tortownice i upiec w miernie ciepłym piecu. Po przestygnięciu przełożyć masą z pół ft. oparzonych migdałów zmielonych na młynku, pół funta cukru, sok z jednej cytryny i parę łyżek gęstej słodkiej śmietanki. Oblukrować go lukrem czekoladowym.

16. **Tort czekoladowy niepieczony.** Pół funta masła deserowego utrzeć na pianę, dodać pół funta miałkiego cukru i pół funta utartej czekolady, a gdy masa gładka, włożyć ją do tortownicy i postawić w zimnie by stężała. Pół funta orzechów włoskich lub laskowych zemleć na młynku, ucierać w donicy dodawszy pół funta cukru i kilka łyżek słodkiej surowej śmietanki, a następnie rozsmarować tę masę na czekoladowym spodzie, polukrować lukrem czekoladowym, a na

wierzchu ułożyć bukiet z margeritek z poszatkowanych migdałów, robiąc środki ze skórki pomarańczowej, a łodygi z cykaty.

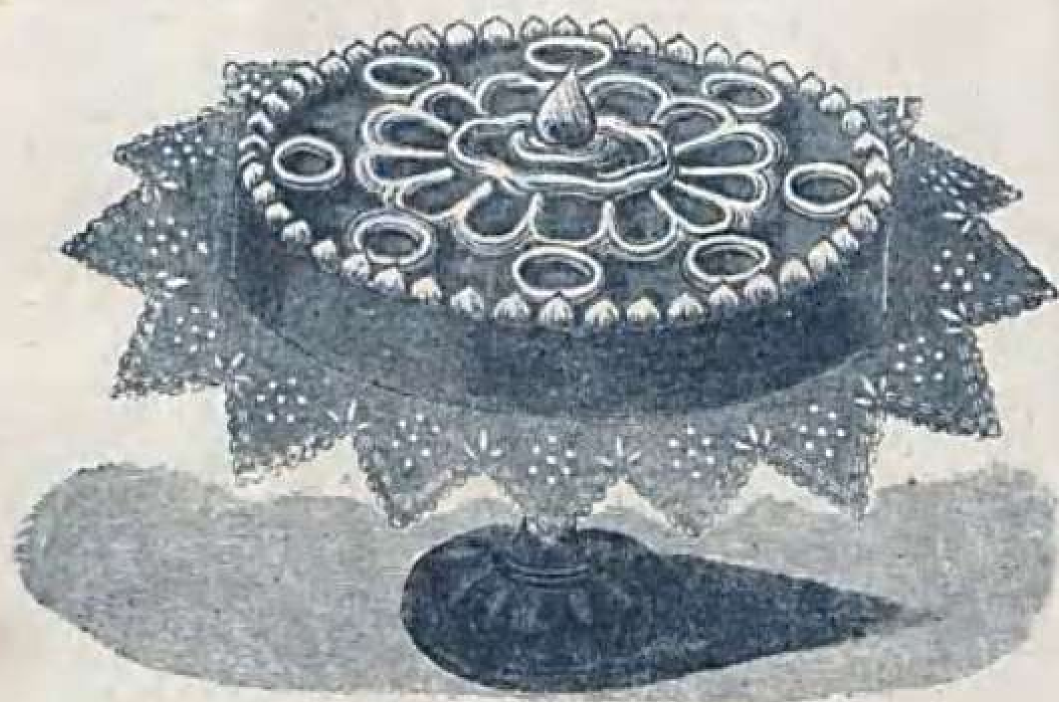
17. **Tort czekoladowy smażony.** Ugotować syrop z 1 funta cukru i szklanki wody; jak się tylko wszystek cukier rozpuści, wsypać 1 funt drobno usiekanych, oparzonych z łupy migdałów, pół funta czekolady, ćwierć funta również drobno usiekanej smażonej skórki pomarańczowej, dodać parę łyżek konfitur malin, poziomek lub porzeczek i łyżkę deserowego masła i smażyć na wolnym ogniu ciągle ruszając. Gdy masa już bardzo gęsta i od rondla odstaje, włożyć ją w tortownicę wysmarowaną masłem i postawić w zimnie, a po wyjęciu polukrować lukrem pomadkowym z dowolnym smakiem.

18. **Tort czekoladowy na inny sposób.** Pół funta świeżego masła, utrzeć na pianę, wbijając po jednemu 8 żółtek, dodać pół funta zmielonych migdałów, 1 funt czekolady w proszku, pół funta cukru, na ostatku pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko i upiec dwa równe placki w dwóch tortownicach. Po przestygnięciu przełożyć kremem z ubitej słodkiej śmietanki z cukrem i wanilią lub masą migdałową utartą z sokiem z cytryny i kilku łyżkami śmietanki. Po wierzchu oblać glazurą czekoladową.

19. **Tort kawowy z kremem.** 30 dkg. (21 łutów) masła deserowego ucierać na pianę dodawszy 2 całe jaja, 30 dkg. miałkiego cukru, 30 dkg mielonych i przez druszlak przesianych migdałów. Po utarciu dosypać 30 dkg. mąki, wyrobić dobrze i podzieliwszy na 3 równe części, upiec 3 placki w tortownicy. Gdy wystygną, przełożyć je następującym kremem: Utrzeć do białości 4 żółtka z tyluż łyżkami cukru i łyżeczką kopiatą mąki. Zagotować pół szklanki dobrej gęstej śmietanki z pół laseczką wanilii, którą potem wyjąć, wrzącą śmietanką zalać żółtka i na wolnym ogniu mieszać tak długo, aż się utworzy jednostajna gęsta masa. Gdy zupełnie wystygnie, dodać 4 łyżki bardzo mocnej kawy, wymieszać i przełożyć placki. Na drugi dzień dopiero polukrować kawowym lukrem.

20. **Tort kawowy biszkoptowy.** Pół funta cukru i 6 żółtek utrzeć do białości — pianę z 3 żółtek i 20 dkg. (14 łutów) mąki dodawać na przemian raz trochę mąki, raz piany. Gdy masa dobrze wymieszana włożyć ją podzieliwszy równo na

dwie tortownice wysmarowane masłem i wysypane mąką i upiec w średnim piecu, uważając by się zbytnio nie zrumieniły. Po przestygnięciu, wyrzucić je na drugą stronę, pokropić mocno czarną kawą i przełożyć następującą masą; 20 dkg. (14 łutów) deserowego masła utrzeć na pianę z 10-ma dkg. (7 łutów) miałkiego cukru, dodając po jednemu 5 żółtek. Na



końcu wlewać po parę kropel ⅓ filiżanki bardzo mocnej kawy i silnie ucierać, aby się kawa razem złączyła. Gdy dobrze zastygnie, polukrować tort lukrem pomadkowym kawowym, a na wierzchu powyciskać przez tubkę z papieru przybranie z tego samego kremu.

21. **Tort makowy.** Pół ft. maku sparzyć, a odcedziwszy dobrze ucierać w donicy po 1 łyżce z 1 ft. cukru. Potem dodawać po jednemu 12 żółtek i dalej ucierać, wsypać skórki cytrynowej i pomarańczowej usiekanej drobno, trochę tłuczonego cynamonu i goździków, pół laseczki wanilii i ćwierć funta oparzonych z łupy i zmielonych migdałów. Wszystko to wymieszać razem z makiem, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i piec w piecu przez 3 kwadranse. Po wierzchu polukrować lukrem pomadkowym kwaskowatym.

22. **Tort makowy.** (2-gi sposób). 15 dkg. masła, 20 dkg. cukru i 5 żółtek utrzeć na pianę. Osobno ucierać w donicy przez ¾ godziny, 20 dkg. sparzonego maku, potem wszystko razem wymieszać dodawszy jeszcze dwie łyżki miodu i łyżkę mąki wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką tortownicy i wstawić na pół godziny do średniego pieca.

23. **Tort napoleoński.** 16 dkg. deserowego masła utrzeć na pianę, dodać tyleż cukru i 4 żółtka. Następnie wsypać 16 dkg. nieobieranych migdałów zmielonych na młynku, 16 dkg. utartej czekolady, skórki cytrynowej utartej na tarku, 8 dkg. mąki, wymieszać z pianą z pozostałych białek i upiec 2 równe torty. Przełożyć je po wystygnięciu masą czekoladową, kasztanową lub migdałową (patrz przepis: tort orzechowy przekładany) i polukrować odpowiednim lukrem.

24. **Tort biszkoptowy.** 1 funt miałkiego cukru utrzeć w donicy do białości z 10-ciu żółtkami, dla zapachu dodać pół laseczki utłuczonej i przesianej wanilii, 10 gorzkich migdałów



zmielonych na masę, wlać kieliszek białego wina i dodawać po trochu na przemian pianę z pozostałych białek i ¾ ft. mąki. Wymieszać lekko, upiec trzy równej wielkości placki w tortownicach wysmarowanych masłem i wysypanych bułką, a po upieczeniu i wystudzeniu przełożyć powidełkiem morelowem lub malinowem, a po wierzchu polukrować odpowiednim lukrem pomadkowym i ubrać pokrajanemi w paski konfiturami.

25. **Tort kasztanowy.** Pół funta migdałów oparzonych z łupy i zmielonych na masę, pół funta miałkiego cukru i pianę z 12 białek wymieszać lekko, a podzieliwszy na dwie równe części, upiec w tortownicach masłem wysmarowanych i wysypanych bułką. Gdy wystygną, przełożyć następującą masą: Ugotować na wpół 1 klg. kasztanów, obrać je z podwójnej

łupki i ugotować do miękkości z mlekiem, mieszając często, aby się nie przypaliły. Gdy sę rozgotują na masę, dodać cukru z wanilią do smaku i przefasować je przez sito. Osobno sklarować pół funta deserowego masła, wlać do donicy, a gdy zastygnie utrzeć go najpierw na pianę, a później z masą kasztanową. Po przełożeniu polukrować tort lukrem pomadkowym, cytrynowym lub ponczowym (patrz lukry).

26. **Tort lincki.** Funt niesłonego masła, $1^1/_2$ funta mąki, rozkruszyć dobrze, dodać pół funta oparzonych z łupy i zmielonych migdałów, pół funta miałkiego cukru, skórkę cytrynową otartą na tarku, trochę tłuczonych gwoździków, cynamonu i kwiatu muszkatułowego, wkońcu 12 żółtek ugotowanych na twardo i przefasowanych przez sito — wyrobić wszystko doskonale, upiec dwa równe placki w tortownicach, po przestygnięciu przełożyć powidełkiem owocowem i polukrować.

27. **Tort myśliwski.** Pół klg. cukru miałkiego, pół klg. migdałów, obranych z łupy i zmielonych na młynku, podzielić na dwie części. Osobno utrzeć do białości 12 żółtek z ćwierć klg. cukru, dodać do nich jedną część migdałów, wymieszać z pianą z 4-ch białek, wlać do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i upiec w piecu. Gdy po wyjęciu z pieca wystygnie, posmarować go marmeladą malinową lub morelową. Z pozostałych 8-miu białek ubić pianę, utrzeć lukier dodawszy ćwierć klg. cukru, wsypać drugą połowę migdałów, pół laseczki utłuczonej wanilii, oblać tem tort, założywszy napowrót boki tortownicy i wstawić do wolnego pieca żeby się tylko zasuszył, a nie zrumienił.

28. **Tort marcypanowy.** 1 funt migdałów nieobieranych, wytrzeć w serwecie i zemleć na młynku. Pół funta masła deserowego utrzeć na pianę, dodać 1 funt miałkiego cukru, 8 żółtek ugotowanych na twardo i przefasowanych przez sito, trzy całe jaja, migdały, pół laseczki wanilii i 2 łyżki stołowe mąki, wszystko to wyrobić dobrze, oddzielić czwartą część, a z reszty ułożyć placek w tortownicy na opłatkach. Po wierzchu zrobić kratkę z cieniutkich wałeczków z pozostawionej masy i upiec w średnim piecu. Po wystygnięciu ponalewać pomiędzy kratki cienkie warstwy lukru pomadkowego cytrynowego.

29. **Tort marcypanowy z lukrem karmelowym.** 1 funt

cukru w kawałkach ugotować z szklanką wody. Wsypać do niego 1 funt oparzonych z łupy i zmielonych na masę migdałów, 1 funt cykaty pokrajanej w cieniutkie paski, trochę usiekanej drobno, smażonej skórki pomarańczowej, sok z całej cytryny, pół laseczki wanilii i kieliszek rumu. Smażyć tę masę na wolnym ogniu, często mieszając, aby się nie przypaliła, a gdy już jest gęsta, rozsmarować na tortownicy wyłożonej opłatkami i wstawić na kwadrans do bardzo wolnego pieca. Gdy wystygnie oblać karmelem, to znaczy miałkim cukrem, skropionym wodą i rozpuszczonym na ogniu na kolor jasno bronzowy.

30. **Tort marcypanowy w 3-ch kolorach.** Do trzech rondelków włożyć po pół funta cukru, zalać każdy małą szklanką zimnej wody. Po zagotowaniu wsypać do każdego rondelka po pół funta oparzonych i zmielonych migdałów; do jednego wcisnąć sok z całej cytryny, do drugiego wlać pół szklanki soku kwaskowatego berberysowego lub porzeczkowego, a do trzeciej wsypać dwie tabliczki utartej czekolady. Smażyć na wolnym ogniu, a gdy masa zaczyna twardnieć, układać warstwami w tortownicy wyłożonej opłatkami, na spód masę różową, w środek białą, a na wierzch czekoladową. Postawić w zimnie, niech zastygnie, a potem oblać po wierzchu lukrem cytrynowym lub maraschinowym.

31. **Tort pomarańczowy.** $^3/_4$ funta cukru w kawałkach otrzeć o skórkę z dwóch pomarańcz, włożyć do rondelka, zalać pół szklanką wody, wydusić sok z tych samych pomarańcz i ugotować na gęsty syrop, a potem wlać do donicy i ucierać wałkiem. Gdy zbieleje, dodać 12 żółtek ubitych wpierw z pół funtem cukru, pół funta oparzonych migdałów zmielonych na młynku i dalej ucierać. W końcu wymieszać z pianą z 7-miu białek i trzema łyżkami tartej przesianej bułki, wlać do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i piec w średnim piecu. Po wystygnięciu polukrować lukrem pomadkowym pomarańczowym z dodaniem araku.

32. **Tort piaskowy.** 6 łyżek sklarowanego masła, 9 łyżek miałkiego cukru z wanilią, trzeć w donicy aż zbieleje — potem dodać po jednemu 6 całych jaj i 6 żółtek, 12 łyżek mąki kartoflanej i dalej ucierać przez pół godziny. Po rozsmarowaniu w tortownicy, piec w gorącym piecu blizko całą godzinę, a gdy wystygnie, polukrować lukrem pomadkowym wedle upodobania.

33. **Tort piaskowy „à la reine“.** 27 dkg. masła niesłonego sklarowanego utrzeć na pianę, dodać 27 dkg. cukru miałkiego, gotowane żółtka przetarte przez sito, 2 całe jaja i ucierać razem na masę. W końcu wsypać 27 dkg. oparzonych z łupy migdałów, zmielonych na młynku i przesianych przez druszlak, 27 dkg. najprzedniejszej mąki, pół laseczki wanilii, wyrobić doskonale tę masę, przedzielić na dwie części i upiec w dwóch tortownicach w średnim piecu. Po przestudzeniu przełożyć marmeladą owocową lub konfiturami. Polukrować cały lukrem pomadkowym owocowym różowego koloru, boki obsypać siekaną pistacyą, a w środku tubką z papieru wycisnąć z białego lukru napis: „La reine“.

34. **Tort piaskowy.** (bardzo łatwy i dobry). 30 dkg. masła utrzeć na pianę i wyrobić doskonale z 36 dkg. mąki i 12 dkg. cukru, dodawszy pakiecik wanilii, lub laseczkę utłuczonej i przesianej wanilii. Masę tę podzielić na 3 równe części, upiec z każdej z osobna placek w tortownicy, uważając by się nie przyrumienił, a gdy przestygnie posmarować każdy marmeladą morelową lub inną, złożyć razem i po wierzchu posypać grubo cukrem z wanilią, lub polukrować lukrem cytrynowym.

35. **Tort piaskowy z mąki kartoflanej.** $^1/_2$ funta cukru utrzeć do białości z 10-ma żółtkami, wsypać $^1/_2$ funta mąki kartoflanej, sok z 1-ej cytryny, skórki cytrynowej otartej na tarku i ucierać dalej przez pół godziny. W końcu wymieszać z pianą z 8-miu białek, wlać do formy wysmarowanej masłem i otrzepanej mąką i piec w wolnym piecu przez godzinę. Po wystygnięciu polukrować lukrem cytrynowym i posypać po wierzchu siekaną pistacyą.

36. **Tort krakowski kruchy.** $^3/_4$ litra mąki, ćwierć ft. masła, 4 żółtka, 3 łyżki cukru, trochę cynamonu i 4 gwoździki tłuczone i przesiane zagnieść razem, wyrobić dobrze i wynieść na zimno. Potem rozwałkować na grubość palca, piec w średnim piecu, aż się zrumieni na żółty kolor. Gdy wystygnie, posmarować go konfiturami; ubić pianę z 4 białek z 3-ma łyżkami cukru, wcisnąć sok z pół cytryny, wymieszać z ćwierć ft. drobno usiekanych migdałów, zaparzyć ją w rozpalonym rondlu przewracając parę razy łyżką, ułożyć na wierzchu tortu, a następnie dać na pół godziny do bardzo wolnego pieca, aby piana wyschła.



37. **Wyborny tort kruchy.** 24 dkg. (16 łutów) masła, 28 dkg. (19 łutów) mąki, 7 dkg. (5 łutów) cukru zagnieść i wyrobić na gładkie ciasto. Podzielić je na 3 równe części, rozwałkować cienko na denku od tortownicy i upiec trzy placki w dość gorącym piecu. Gdy się lekko zrumienią, zsuwać je bardzo ostrożnie, aby się nie pokruszyły. Osobno ubić tęgą pianę z 4 białek, dosypując tyleż kopiatych łyżek przesianego cukru i dwie łyżki marmelady morelowej; ucierać razem dobra chwile aby marmelada sie roztarła i masa była tęga i smarować placki w środku, po bokach i po wierzchu, układając je jeden na drugi. Lepiej jest robić taki torcik dziś na jutro, aby z wierzchu masa stężała.

38. **Tort hiszpański.** (Patrz w przepisach kremów).

39. **„Gâteau de provence“.** $^3/_4$ ft. oparzonych z łupy migdałów ususzyć na sicie a potem zrumienić lekko w rondelku i zemleć na maszynce. Ubić bardzo sztywną pianę z 10-ciu białek, dodać $^3/_4$ ft. cukru, sok z jednej cytryny, migdały, wymieszać delikatnie i upiec dwa lub trzy równe placki w tortownicach uważając, aby się zanadto nie wysuszyły. Osobno sklarować pół ft. masła deserowego, wlać do donicy i ucierać na pianę, dodać potem 1 żółtko, ćwierć ft. oparzonych i zmielonych na młynku migdałów, pół kieliszka rumu i pół ft. miałkiego cukru. Kremem tym przełożyć placki, a po wierzchu polukrować pomadką cytrynową lub ponczową (patrz lukry).

40. **Tort francuski.** 16 dkg. zmielonych migdałów, tyleż cukru, 3 dkg. usiekanej skórki pomarańczowej, tabliczkę czekolady, sok z jednej cytryny i pianę z 5-ciu białek, wymieszać lekko i podzieliwszy równo, upiec 2 placki w dwóch

tortownicach. Po wystygnięciu przełożyć konfiturami i polukrować kwaskowatym lukrem.

41. **Tort Sachera.** Pół funta sklarowanego masła ucierać z 10-ciu żółtkami na pianę, dodać 1/4 funta kakao w proszku, 1/2 ft. miałkiego cukru, 1/4 ft. mąki i pianę z pozostałych białek Wymieszać lekko i upiec w wolnym piecu. Po wystygnięciu oblać glazurą czekoladową (patrz lukry).

42. **Tort „Duchesse".** Pół klgr. mąki, 20 dkg. miałkiego cukru, pół ft. masła, 2 żółtka i ćwierć ft. zmielonych, oparzonych z łupy migdałów; zagnieść ciasto kruche i podzieliwszy równo, upiec trzy cienkie placki tortowe. Po upieczeniu skropić je esencyą ponczową i przełożyć następującą masą: 25 dkg. masła sklarowanego, gęsty bardzo syrop z pół ft. cukru, 20 dkg. utartych na młynku orzechów tureckich, trochę wanilii, skórki pomarańczowej, kieliszek rumu — wszystko to razem ubijać trzepaczką na lodzie, przełożyć placki, polukrować lukrem pomadkowym ponczowym i z różowego lukru wycisnąć przez tubkę na środku napis „Duchesse".

43. **Tort Pischinger.** Na 10 małych lub 5 dużych andrutów okrągłych wziąć ćwierć ft. czekolady w kawałkach, ćwierć ft. cukru i rozgotować w pół kwaterce słodkiej śmietanki z dodaniem łyżeczki deserowego masła. Połowę pozostawić na lukier, a do drugiej dodać ćwierć ft. zmielonych i przesianych przez sito orzechów tureckich i zagotować do gęstości. Tą masą przesmarować andruty, składając pięć jeden na drugi, a po wierzchu i po bokach oblać wysmażoną do gęstości drugą połową czekolady.

44. **Tort Dobosz.** 20 dkg. (14 łutów) cukru utrzeć do białości z 8-ma żółtkami, potem dodawać równocześnie po trochu pianę z pozostałych białek i ćwierć ft. mąki kartoflanej, wymieszać lekko, podzielić na 3 lub 4 równe części i upiec placki tortowe. Gdy wystygną, przełożyć następującą masą: 6 żółtek i pół ft. cukru z wanilią ubijać do białości w garnku wstawionym w naczynie z gorącą wodą, tak długo, aż żółtka zupełnie zgęstnieją i zaparzą się, a następnie je oziębić. Osobno utrzeć na pianę w donicy pół ft. deserowego sklarowanego masła, dodać do nich wystudzone żółtka i 3 tabliczki tartej czekolady, a gdy się zrobi gładka, jednolita, pulchna masa, przełożyć nią upieczone placki i oblać karmelem (patrz tort marcypanowy z lukrem karmelowym).

45. **Mazurek migdałowy.** 1 ft. oparzonych migdałów zmielonych na masę, 1 ft. cukru, 2 całe jaja i sok z całej cytryny, wymieszać razem, rozciągnąć na opłatkach i upiec w bardzo letnim piecu. Po wystudzeniu polukrować lukrem owocowym.

46. **Mazurek marcypanowy.** 1 ft. cukru, pół ft. zmielonych na masę migdałów, 16 dkg. (12 łutów) mąki, ćwierć ft. niesłonego masła, jedno całe jajo i sok z 1 cytryny; wszystko to zagnieść razem, rozwałkować na opłatkach i upiec w średnim piecu. Po wystudzeniu oblać lukrem cytrynowym.

47. **Mazurek makaronikowy.** 1 ft. nieparzonych migdałów wytrzeć dobrze w serwecie i usiekać jak najdrobniej; 1 ft. miałkiego cukru, 4 całe jaja, sok z jednej cytryny, 10 dkg. (6 łutów) mąki wymieszać, rozsmarować na opłatki, ułożone na blasze wysmarowanej woskiem i upiec w wolnym piecu.

48. **Mazurek na białkach.** Ubić pianę z 30 białek, wymieszać z mąką, wlać 3 dkg. (2 łuty) rozpuszczonych drożdży i postawić w cieple, niech rośnie. Potem dodać jeszcze ćwierć ft. cukru i mąki lecz nie za dużo, aby ciasto było niezbyt gęste, rozwałkować je na stolnicy, rozsmarować po niem 1 ft. niesłonego masła i złożywszy w kopertę, trzykrotnie wałkować tak jak na ciasto francuskie. Zrobić cienki mazurek, a gdy trochę podrośnie, posmarować go rozbitem jajkiem, posypać siekanymi migdałami, rodzynkami i grubo tłuczonym cukrem i upiec w wolnym piecu.

49. **Mazurek rodzynkowy.** Pół ft. rodzynków bez pestek, pół ft. cukru, pół ft. nieparzonych, usiekanych drobno migdałów, skórkę otartą z jednej cytryny, jedno całe jajo i jedno żółtko — wszystko wyrobić razem, roztoczyć na opłatkach na blasze i upiec w wolnym piecu.

50. **Mazurek sułtański.** 12 jaj, tyle mąki i cukru co jaja zaważą. Cukier utrzeć do białości z żółtkami i wsypać do nich mąkę. Potem odważyć rodzynki (duże, drylowane, bez pestek) tyle, ile 5 jaj zaważy, tyleż migdałów, fig i cykaty; wszystko to drobno posiekać, dodać jeszcze tę samą ilość drobnych, czarnych rodzynków, wymieszać z ciastem, rozsmarować na palec grubości na blasze, wysmarowanej masłem i obsypanej mąką i upiec w wolnym piecu.

51. **Mazurek kruchy z jabłkami.** 1 ft. masła niesłonego,

1 ft. oparzonych migdałów zmielonych na masę, 1 ft. cukru, 1 ft. całych jaj, zważonych w skorupkach i 1 ft. mąki. Z tego zagnieść ciasto i rozwałkować cienki placek, który upiec w średnim piecu.

Z 1 ft. cukru zagotować gęsty syrop, obrać z łupy i ze środków 25 kwaskowatych jabłek, pokrajać w cienkie talarki i smażyć na wolnym ogniu, aż się zupełnie rozgotują na bardzo gęstą i przeźroczystą marmeladę. Dla zapachu dodać trochę drobno usiekanej skórki cytrynowej lub pomarańczowej i mięszać ciągle łyżką, aby się jabłka nie przypaliły. Gdy już marmelada zacznie od rondla odstawać, nałożyć ją na kruchy spód, rozsmarować równo i postawić w zimnie, by stężała.

52. **Mazurek jabłkowy.** Wysmażyć marmeladę jabłkową jak do poprzedniego mazurka, a gdy już jest na dosmiążeniu i zupełnie klarowna, wrzucić do niej 17 dkg. (12 łutów) migdałów oparzonych z łupy i drobno poszatkowanych, 6 dkg. (4 łuty) cykaty pokrajanej w cienkie paseczki, skórkę cytrynową otartą z dwóch cytryn, wymięszać dobrze razem, poczem wyłożyć na blachę na opłatki, rozsmarować na palec grubości i postawić w zimnie dla stężenia.

53. **Mazurek pomarańczowy.** Pół ft. oparzonych migdałów zemleć na masę i zarobić z ½ ft. cukru i sokiem z cytryny tak, aby się dał rozciągnąć na opłatkach na pół palca grubości. Naokoło zrobić wałeczek, żeby się potem masa nie wylała i upiec w letnim piecu, nie rumieniąc go wcale.

Utrzeć na tarku jedną całą cytrynę i dwie pomarańcze, odrzucając pestki, 1 ft. cukru zalać tym sokiem z dodaniem większej pół szklanki wody, zagotować na gęsty bardzo syrop, a potem w donicy ucierać wałkiem tak długo, aż zbieleje i zgęstnieje, poczem wylać na placek, rozsmarować i postawić w zimnem miejscu dla stężenia.

54. **Mazurek różany.** Ugotować gęsty syrop z ft. cukru w kawałkach i 1 szklanki wody; gdy się sperli, wsypać 1 ft. oparzonych i zmielonych na masę migdałów i mieszając ciągle, smażyć na wolnym ogniu przez kwadrans. Potem zdjąć z ognia, dodać dwie lub trzy łyżki róży smażonej, 3 krople olejku różanego i kilka kropli alkienasu dla nadania różowego koloru. Rozcierać tak długo, póki nie zacznie twardnieć, a następnie rozsmarować na blasze wyłożonej opłatkami i wynieść na zimno dla stężenia.

Daktylowy 75 dk cukru 1½ szklanki wody na syrop sok z 2. cytryn - wanilja - [illegible] ½ kilo w paseczki - 1 kilo daktyli rozgotować [illegible] gdy zgęstnieje wsypać w tę masę

55. **Mazurek daktylowy.** Ubić pianę z 6-ciu białek dosypując po trochu 1 ft. miałkiego cukru, a potem ucierać w donicy przez ½ godziny. Dodać ½ ft. oparzonych i poszatkowanych drobno migdałów, ½ ft. daktyli pokrajanych w paseczki i ¼ tartej czekolady; wszystko to wymieszać razem, rozsmarować na blasze wyłożonej opłatkami i upiec w letnim piecu. Po wystygnięciu polukrować lukrem białym; cytrynowym lub ananasowym.

56. **Mazurek czekoladowy.** 1 ft. cukru, 1 ft. czekolady w proszku, 1 ft. migdałów oparzonych, cienko szatkowanych, łyżka mąki pszennej, 6 białek ubitych na pianę i dwa całe jaja, wymieszać doskonale, rozsmarować na pół palca grubości na blasze wyłożonej opłatkami i piec przez kwadrans w średnim piecu.

57. **Mazurek czekoladowy na kruchym spodzie.** Upiec cienki placek z kruchego ciasta, biorąc ½ ft. masła, ½ ft. mąki, ½ ft. cukru i jedno żółtko, a po upieczeniu posmarować następującą masą: 4 jaja uwiercić z ½ ft. cukru, ¼ ft. tartej czekolady, łyżką mąki; wymięszać z ¼ ft. szatkowanych migdałów i wstawić na 10 minut do letniego pieca.

58. **Mazurek z pomadką czekoladową.** Zrobić kruche ciasto z ¾ ft. mąki, ½ ft. masła, ¼ ft. cukru i jednego żółtka. Upiec go w średnim piecu. Wziąć 1 ft. czekolady w tabliczkach, rozgrzać w piecyku, a gdy zmięknie, dodać łyżkę deserowego masła, zalać kwaterką gęstej, surowej śmietanki i gotować, aż się czekolada rozpuści i zgęstnieje. Wtedy odstawić i stygnącą już wylać na placek i równo nożem rozsmarować, a potem postawić w zimnem miejscu do stężenia.

59. **Nugat.** Z ¾ ft. cukru zrobić bardzo gęsty syrop, aby się gorący z łyżki ciągnął. Osobno ½ ft. miodu zagotować, ale nie zrumienić i wlać do syropu, wrzucić 1 ft. orzechów włoskich pokrajanych w paski i smażyć przez ½ godziny; w końcu ubić bardzo sztywną pianę z 12-tu białek, dodawać po łyżce do syropu z miodem, a gdy wszystko wejdzie, lekko wymięszawszy smażyć na wolnym ogniu, aż masa tak zgęstnieje, że przegarnięta przez środek nie zleje się napowrót. Wtedy wylać ją na blachę wyłożoną opłatkami, rozsmarować na palec grubości, z wierzchu przykryć również opłatkami, przycisnąć lekką deseczką i wynieść w zimne miejsce.

60. **Placek serowy na kruchym spodzie.** Upiec kruchy placek podług jednego z podanych przepisów, a po wierzchu nałożyć warstwę grubą na palec lub 1½ masy serowej, posmarować rozbitem jajem i piec w bardzo wolnym piecu tak długo, aż zagłębiony w serze patyczek będzie zupełnie suchy. Po chwili przykryć go białym papierem, aby się z wierzchu nie zrumienił.

I-szy sposób zaprawy sera. Ser na placek powinien być zupełnie świeży, nie kwaśny, o ile możności ogrzany z dwóch części kwaśnego a jednej części słodkiego mleka, niesłony, dobrze odciśnięty i nieprzegrzany. Najpierw należy utrzeć go na tarku, potem przefasować przez sito, a potem dopiero ucierać w donicy. Na 3 litry sera wziąć pół funta deserowego masła, utrzeć na pianę dodając po jednemu 30 żółtek i 1 funt miałkiego cukru. Potem wsypać ser i dalej ucierać przez całą godzinę, bo od tego zależy cała dobroć i udanie się placka, dodać pół laseczki utłuczonej z cukrem i przesianej wanilii, a w końcu pianę z 10 białek wymieszać lekko i nakładać na placek. Zamiast wanili kto woli można dać ¼ funta smażonej skórki pomarańczowej drobno usiekanej.

Z tej proporcyi będą dwa placki.

II-gi sposób zaprawy sera. Taką samą ilość przefasowanego sera ucierać w donicy z 8-miu żółtkami i 4-ma całemi jajami, dodać masła sklarowanego ¼ litra, 1 funt cukru, kieliszek araku, 1 funt sparzonych i zmielonych na masę migdałów, do których dla zapachu dodać kilka gorzkich migdałów i ¼ funta smażonej skórki pomarańczowej, drobno usiekanej. Ucierać tę masę przez dobrą godzinę, a potem rozsmarować po placku i upiec.

61. **Placek serowy, bardzo dobry bez spodu.** Młody, nieprzegrzany, a dobrze odciśnięty i niekwaśny ser utrzeć na tarku tak, aby go było 2 litry, następnie przefasować przez sito, a potem włożyć do serwety i wałkować jak masło. Jeszcze lepiej i krócej przemaglować go na maglu tak jak bieliznę przez 5—10 minut. Pół funta deserowego sklarowanego masła po wystygnięciu utrzeć w donicy na pianę, wrzucić do niego ser, 1 funt miałkiego cukru, laseczkę utłuczonej i przesianej wanilii i 2 łyżki ugotowanych i przetartych przez sito kartofli. To wszystko ucierać razem jeszcze z ½ godziny, poczem połowę rozsmarować na blasze z otwieranym bokiem lub w tortownicy wysmarowanej masłem i obsypanej mąką, przełożyć cykatą pokrajaną w cienkie plasterki, a na wierzch dać drugą połowę sera i piec w wolnym piecu blisko przez godzinę. Po wystygnięciu polukrować lukrem pomadkowym wedle upodobania.

2) Ciastka do herbaty.

62. **Ciasto cukrowe kruche.** ¼ ft. niesłonego masła utrzeć na pianę, wsypać 1 funt mąki, ¾ funta cukru, wbić dwa całe jaja i wyrabiać dobrze na stolnicy. Potem rozwałkować cienko, wycinać gwiazdki lub inne figury blaszanemi foremkami, układać na blasze wysmarowanej masłem, posmarować jajkiem, obsypać siekanemi migdałami z cukrem i upiec w piecu na jasno złoty kolor.



63. **Kruche ciasta z cytryną.** 26 dkg. niesłonego masła, 35 dkg. mąki, 21 dkg. cukru, 7 dkg. obieranych migdałów, zmielonych na masę, 1 jajo i sok z jednej cytryny zagnieść i wyrobić dobrze na stolnicy, a potem rozwałkować, wykrawać ciastka i piec jak poprzednie.

64. **Kruche ciasta z konfiturami.** (Patrz w przepisach legumin).

65. **Kruche ciastka z poziomkami.** (Patrz w przepisach legumin).

66. **Kruche rogalki. 15 dkg.** (11 i ½ łuta) mąki, 10 dkg. (6 i ½ łuta) masła, 6 dkg. (4 łuty) migdałów i 6 dkg. cukru. Zagnieść ciasto na stolnicy, wyrabiać bardzo maleńkie ro-

galki, upiec w wolnym piecu, aby się wcale nie przyrumieniły i gorące posypać cukrem miałkim z wanilią. Z tej proporcyi powinno być 60 sztuk. Są bardzo smaczne i na gorąco i na zimno do herbaty.

67. **Ciastka kruche neapolitańskie.** 15 dkg. migdałów obranych i wysuszonych ubić w moździerzu z 4-ma żółtkami i łyżką cukru. Utrzeć 28 dkg. masła na pianę, dodać do niego 1 funt mąki, pół funta cukru, 1 całe jajo, 2 żółtka, skórkę cytrynową otartą na tarku i utłuczoną masę migdałową. Wyrobić dobrze ciasto, wstawić na godzinę w lód, a potem rozwałkować, wykrawać foremkami ciastka i upiec.

68. **Ciastka grymasiki.** 35 dkg. (19 łutów) cukru, laseczkę wanilii, 35 dkg. (19 łutów) mąki i 3 całe jaja zagnieść razem, rozwałkować cienko i wykrawać małą foremką blaszaną w kształcie ósemek drobne ciasteczka. Piec w wolnym piecu, aż się przyrumienią trochę i wyschną.

69. **Łuki migdałowe.** 1 funt cukru, ¼ funta mąki, trochę wanilii, albo usiekanej skórki cytrynowej, 1 funt migdałów drobno posiekanych, tak gęsto zarobić białkami, żeby można było masę dobrze rozsmarować na opłatkach podłużnie pokrajanych. Upiec je w wolnym piecu, a po wyjęciu, dopóki gorące, zginać w półokrąg na grubym wałku lub o tarko i ułożyć na stolnicy, aby tak zastygły.



70. **Babki migdałowe w kruchem cieście** Zagnieść zwykłe ciasto kruche (patrz kruchy placek), wylepić niem małe blaszane foremki w kształcie babek. Osobno utrzeć do białości 9 żółtek z ½ funtem cukru, dodać ½ funta zmielonych w łupce migdałów, wymieszać z pianą z białek i dwiema łyżkami tartej przesianej bułki. Ponalewać tę masę do foremek wylepionych ciastem i upiec w średnim piecu. Gdy trochę przestygną, powyrzucać jeszcze ciepłe na sito.

71. **Babki śmietankowe.** ½ klg. młodego masła utrzeć na pianę, dodając po łyżce ½ funta miałkiego cukru, ½ litra najpiękniejszej mąki i 2 całe jaja. Zagnieść to ciasto i wyrobić a potem wylepić niem foremki blaszane w kształcie babek, jak poprzednie. Ubić do białości 2 żółtka, ¼ funta miałkiego cukru z ½ laseczką wanilii i pół szklanki gęstej surowej śmietanki, dodać kilka gorzkch migdałów, utartych na masę, a postawiwszy na ogniu, mieszać ciągle, dopóki nie zgęstnieje. Wtedy odstawić, wystudzić, nakładać tego kremu do wylepionych foremek, przykryć po wierzchu ciastem zlepiając brzegi i wstawić do gorącego pieca na ½ godziny. Po upieczeniu wyjąć z foremek dopiero po zupełnem wystygnięciu, aby nie dostały zakalca.

72. **Babki ponczowe.** 1 kilo mąki z której połowę rozczynić 6-ma dkg. (4 łuty) drożdży i ¼ litrem mleka. Gdy się rozczyna ruszy, wlać 8 ubitych do białości jaj z ¼ funtem cukru, dodać drugą połowę mąki i pozostawić na kilkanaście godzin, czyli rozczyniać późnym wieczorem. Nazajutrz rano wlać szklankę sklarowanego masła, pół szklanki esencyi ponczowej (patrz napoje), wyrobić dobrze ciasto i przekładać do połowy w wysokie małe foremki, wysmarowane masłem i wysypane mąką a gdy podrosną, wstawić do gorącego pieca na dobre pół godziny. Po wyjęciu z pieca posmarować je przeźroczystym lukrem ponczowym.

73. **Bezy kawowe.** ¼ klg. cukru zalać filiżanką mocnej kawy i gotować do gęstości jak lukier pomadkowy. Ubić tęgą pianę z 5 białek, zaparzyć tym syropem i bić jeszcze na ogniu przez kwadrans. Drewnianą deszczułkę wyłożyć papierem zmaczanym wodą i szprycować z tutki papierowej małe pączki, wstawić na kilka godzin do letniego pieca, a gdy dostaną chrupiącą skorupkę po wierzchu, zdjąć z papieru i łączyć po dwie razem płaską stroną.

74. **Makaroniki.** 1 ft. oparzonych z łupy migdałów zemleć na młynku i wymieszawszy lekko z 1 ft. miałkiego cukru i pianą z 4-ech białek, układać łyżką na papierze wysmarowanym gorącym woskiem lub na opłatkach, okrągłe nieduże kupki. W środek każdej włożyć kawałek skórki pomarańczowej lub cykaty, posypać miałkim cukrem i wstawić na kwadrans do wolnego pieca.

75. **Merengi z orzechami.** Ubić tęgą pianę z 5-ciu białek dosypując przy końcu po łyżce pół ft. cukru, wsypać w nią pół ft. pokrajanych orzechów włoskich, wymieszać lekko, kłaść okrągłe kupki jak poprzednio i wstawić do letniego pieca na godzinę, aby wyschły.

76. **Merengi z kremem.** (Patrz w przepisach legumin).

77. **Makagigi.** 1 ft. słodkich i 6 dkg. (4 luty) gorzkich migdałów oparzonych z łupek posiekać dość grubo i wrzuciwszy do bardzo gęstego syropu smażyć tak długo aż się zacznie cukier rumienić, wtedy dodać pół szklanki miodu, smażyć jeszcze przez pół godziny, a następnie wylać tę masę na blat marmurowy, a w braku tegoż na stolnicę oblaną zimną wodą, rozwałkować cienko wałkiem porcelanowym lub drewnianym, zmaczanym w wodzie i pozostawić do zastygnięcia. Potem pokrajać w ukośne kwadraty.

78. **Ciastka czekoladowe.** Utrzeć do białości 8 żółtek z pół ft. miałkiego cukru, wsypać ćwierć ft. posiekanych grubo migdałów, pół ft. tartej czekolady, ćwierć ft. mąki, którą sypać równocześnie z pianą z pozostałych białek i wymieszać lekko. Nabierać tej masy w szprycę lub tubkę z papieru i wyciskać na blachę wysmarowaną masłem zgrabne stożkowate ciastka, obsypać grubo tłuczonym cukrem i wstawić do wolnego pieca na 20—25 minut.

79. **Biszkopciki.** Utrzeć do białości 8 żółtek z ćwierć ft. miałkiego cukru, do tego domieszać białka ubite na pianę, wsypując jednocześnie $^{1}/_{4}$ litra najpiękniejszej mąki, ponalewać w specyalne podłużne foremki i wstawić w średni piec do upieczenia. Jeśli się zanadto będą rumienić przykryć papierem.



80. **Sucharki hygieniczne.** Pół litra mąki i łyżkę drożdży rozczynić śmietanką; gdy rozczyna się ruszy dodać łyżkę sklarowanego masła, pół szklanki cukru, pół litra mąki, trochę soli, wyrobić dobrze i upiec w długiej, a wąskiej foremce blaszanej. Na drugi dzień krajać w cienkie kromeczki i suszyć w piecu.

81. **Alberty.** Pół funta mąki, 14 dkg. cukru, 7 dkg. masła, 2 całe jaja $1^{1}/_{2}$ dkg. kryształków amoniakowych wpuścić do $^{3}/_{4}$ szklanki gorącego mleka. Po wystudzeniu wszystko razem wyrobić łyżką na miseczce i zostawić do drugiego dnia. Następnie dodać jeszcze pół ft. mąki, wyrobić dobrze na stolnicy, rozwałkować cienko, wykrawać ausztychem małe placuszki, pokłuć z wierzchu widelcem i wstawić na wysmarowanej blasze do letniego pieca, uważając aby się nie zrumieniły tylko wyschły.

82. **Sucharki żmudzkie.** Półtora ft. mąki, pół funta świeżego niesolonego masła, 8 żółtek i 10 dkg. cukru. Pół funta mąki zaparzyć szklanką gorącego mleka, gdy wystygnie wyrobić doskonale z 3 dkg. drożdży rozrobionych w odrobinie mleka i postawić w cieple. Gdy się rozczyna ruszy wlać żółtka utarte do białości z cukrem, włożyć surowe masło, dodać odrobinę soli, a w końcu mąkę i wyrabiać na misce, póki ciasto od rondla nie odstanie. Postawić znowu w cieple aby podrosło, a potem robić maleńkie okrągłe bułeczki, układać na blachę wysmarowaną masłem, postawić w cieple na pół godziny, a przed wstawieniem do pieca posmarować rozbitem jajem i wstawić do gorącego pieca na 10—12-tu minut. Gdy wystygną, poprzekrawać bardzo ostrym nożem na połówki i jeszcze raz w wolnym piecu podsuszyć. Takie sucharki dadzą się trzymać i 6 tygodni a przed użyciem należy je odświeżyć, wstawiając na 3 minuty do ciepłego pieca.

83. **Słodkie precliki do herbaty.** 1 litr mąki, 2 dkg. drożdży, 3 żółtka, dobrą łyżkę masła, pół szklanki cukru i mleka ile mąka przyjmie, zagnieść to i wyrobić dobrze na stolnicy, potem tarzać dłońmi długie, okrągłe a cienkie wałeczki, splatać w ósemkę na precliki równej wielkości, układać na blasze wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i postawić w cieple na 1 godzinę. Gdy trochę podrosną posmarować je rozbitem jajem i upiec w średnim piecu.

84. **Słone precliki i paluszki.** Przygotować takie same ciasto jak poprzednie, tylko zamiast cukru dodać łyżeczkę soli. Wyrabiać w taki sam sposób precliki, a na paluszki robić troszkę grubsze wałki, krajać je nożem na 12—15 ctm. długości, a po posmarowaniu jajem posypać je makiem lub kminkiem i solą.

85. **Paluszki z mięsem do herbaty.** 1 ft. mąki przedzielić na dwie części — jedną część zarobić z $^{3}/_{4}$ ft. masła; a do drugiej dodać jedno żółtko, ze 3 łyżki kwaśnej śmietany i tyle wody wiele ciasto przyjmie, żeby było wolnawe. Wyrobiwszy dobrze roztoczyć trochę, położyć na to pierwsze ciasto z ma-

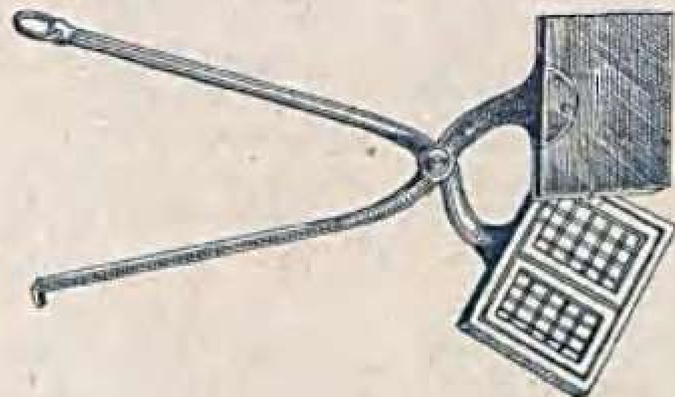
słem, zawinąć z dwóch stron i lekko wałkować, powtarzając to samo ze trzy razy. Ciasto należy zawsze przygotować na noc poprzednego dnia, talerz mąką podsypać, przykryć serwetą i trzymać w chłodnem miejscu. Na drugi dzień rozwałkować cienko, pokrajać w kwadraty, nałożyć farszem mięsnym lub słodką kapustą, zwinąć w rurki, ułożyć na blasze, posmarować jajem i upiec w gorącym piecu.

86. **Andruty.** 1 litr mleka, 1 litr mąki, pół funta cukru, dwa jaja i łyżeczka sklarowanego masła. Razem rozkłucić i nalewać na specyalne żelazo do pieczenia andrutów, piec na blasze, smarując za każdym razem żelazo woskiem. Gdy andrut upieczony zwijać go wprost z żelaza na okrągły drewniany wałeczek.

87. **Andruty migdałowe.** Przygotować ciasto jak powyższe dodając do niego ćwierć funta oparzonych i utartych na masę migdałów. Potem piec jak poprzednie, a po upieczeniu smarować piórkiem maczanym w białku, posypać grubo tłuczonym cukrem i zlepiać po dwa razem.

88. **Andruty z kremem.** Upiec andruty migdałowe jak poprzednie zwijać je jednym końcem w tubkę, a po upieczeniu nałożyć kremem z ubitej śmietanki z cukrem i wanilią.

89. **Wafle.** Sześć żółtek utrzeć do białości z ćwierć funtem cukru, wlać ćwierć funta sklarowanego masła, szczyptę skórki cytrynowej otartej na tarku, dodać pół funta mąki a jeśli



ciasto będzie za gęste wlać jeszcze trochę śmietanki; wkońcu wymieszać z pianą z pozostałych białek, rozpalić specyalne żelazo do pieczenia wafli, smarować je piórkem zmaczanem

w maśle, a wlewając po trochu tego ciasta, zamknąć żelazo i piec na gorącej kuchni obracając na obie strony. Gorące wafle posypać cukrem.

90. **Wafle śmietanowe.** Sześć żółtek ubić z łyżką miałkiego cukru i 6-ciu łyżkami kwaśnej śmietany, dosypać 6 łyżek mąki, wybić do pulchności, zmieszać lekko z pianą z pozostałych białek i piec jak poprzednie.

91. **Magdalenki.** Ośm żółtek i pół funta miałkego cukru ubijać tak długo w kamiennem naczyniu na blasze, aż się utworzy gęsta biała masa; wtedy zestawić je z ognia, dodać pół funta najpiękniejszej mąki, pół funta sklarowanego masła i kawałek smażonej skórki pomarańczowej drobno usiekanej. Masę tę dobrze jeszcze ubijać, a potem napełniać nią do większej połowy foremki w kształcie muszli, które wysmarować wpierw masłem, ustawić na blasze i upiec w niezbyt gorącym piecu.



92. **Pierniczki łuckie.** Do 1 litra miodu wlać kieliszek czystego spirytusu, wymieszać i smażyć wolno szumując. Dodać po wyszumowaniu trochę pomarańczowej skórki smażonej drobno usiekanej, trochę przesianego cynamonu, anyżu, parę gwoździków, oraz pieprzu białego pięć ziarnek; półtora litra mąki żytniej sprażonej wprzód w rondlu na ogniu rozrabiać tym gorącym miodem dodawszy niepełną łyżkę potażu w proszku. Po $^1/_2$—1 godzinie wybijania ciasta łyżką, wyrabiać na opłatkach okrągłe lub podłużne pierniczki, układać na blasze wysmarowanej woskiem i piec w dość gorącym piecu.

3) Ciasta drożdżowe.

Ogólne przepisy co do pieczenia ciasta.

Przy pieczeniu ciasta najważniejsze warunki, które stanowią o udaniu się pieczywa są następujące:

1) Świeże drożdże użyte w odpowiedniej ilości.
2) Dobrze wysuszona i piękna mąka.

3) Temperatura ciepła dochodząca od 20—25° R. w miejscu, w którem się ciasto wyrabia.

4) Odpowiednio gorący piec.

Drożdże do ciasta używają się dwojakie: płynne z piwa, które powinny być gęste i białe, albo drożdże prasowane i o wiele lepsze i więcej używane. Przed użyciem, pierwsze należy wymoczyć 24 godzin w zimnej wodzie, którą się potem zlewa, drugie rozbić w małej ilości letniego mleka, uważając aby zbyt gorącem drożdży nie zaparzyć, lub też pokruszyć je i obsypać grubo miałkim cukrem, a po kwadransie same się rozpuszczą.

Do zwykłego ciasta liczy się 3 dkgr. (2 luty) na litr mąki; im jest ciasto wykwintniejsze i cięższe, trzeba brać więcej drożdży 4—6 dkgr. na litr mąki. Mąkę przeznaczoną na pieczywo należy dzień wprzód wysuszyć w letnim piecu, a nazajutrz przesiać i rozczynić biorąc z niej 1/4 część, zrobić w środku na misce lub w nieckach drewnianych dołek, wlać drożdże z niewielką ilością mleka, rozbić je z mąką i przykryte czystem płótnem postawić nad kuchnią. Jeśli drożdże nie były zbyt świeże i po 1/2—1 godziny rozczyna się nie ruszy, natenczas trzeba dodać innych świeższych drożdży.

Mąka im jest bielszą i suchszą, tem ciasto będzie wydatniejsze. Wszystkie dodatki do ciasta jak: rodzynki, migdały, ubite żółtka, należy dużo wcześniej przygotować, a gdy rozczyna się ruszy, zaraz ją wyrabiać silnie wybijając czysto umytą ręką. Im dłużej ciasto jest wyrabiane (1—2 godzin) tem będzie pulchniejsze, a w każdym razie musi od ręki odstawać. Po wyrobieniu powinno znów rosnąć przykryte w ciepłej bardzo temperaturze, która musi być ze wszystkich stron równa, to znaczy, że cała kuchnia, gdzie się ciasto wyrabia powinna być równo i odpowiednio ogrzana, inaczej z jednej strony będzie przy kuchni za silnie gorąco a z drugiej za zimno.

Piec piekarski powinien być wcześnie napalony i raczej za gorący, bo go łatwo wystudzić, niż za zimny. Po wygarnięciu węgli na kraj pieca, należy go spróbować wrzucając weń garść grysu lub mąki; jeśli się mąka żarzy i trzaska — jest za gorący; można go wystudzić wycierając kilkakrotnie wiechciem ze słomy zmaczanym w wodzie. Jeśli się wrzucona mąka tylko rumieni a nie pali — jest w sam raz odpowiedni. W miastach, gdzie rzadko kiedy w kuchni jest piec piekarski, musi się ciasto piec w rurze czyli piecyku. Trzeba do tego wielkiej wprawy, aby ogień w miarę regulować. Z początku

aby się ciasto zrumieniło należy dokładać drzewa, gdy już zrumienione można dopiekać przy węglach; a jeśli zbyt się z wierzchu przyrumienia, należy nakryć je papierem. Przytem należy uważać, aby się równo piekło, to znaczy formy obracać naokoło, a blachę najpierw jednym, później drugim końcem i robić to bardzo ostrożnie, aby ciasta zbytnio nie wstrząsać, bo opadnie. Tak samo trzeba je ostrożnie wstawiać i nie pozwalać ciastu zbytnio wyrastać, bo będzie ten sam skutek, lub też w środku będą dziury.

Surowego ciasta nakładać tylko mniejsze pół formy, bo więcej jak drugie tyle narośnie, a po upieczeniu nie wyjmować zaraz, lecz dopiero po lekkiem przestygnięciu, aby zakalca nie dostało.

Chcąc się przekonać czy ciasto jest upieczone, próbować zagłębiając w środku ostro zakończony patyczek. Jeśli po wyjęciu będzie suchy, ciasto już upieczone — jeśli patyczek będzie ciastem oblepiony i wilgotny — trzeba jeszcze piec dłużej. Przeciętny czas potrzebny do upieczenia placka jest od 1/2—1 godziny — babki i strucli od 3/4—1 1/4 godz.

93. **Odświeżanie drożdżowego czerstwego pieczywa.** Wszelkie czerstwe pieczywo można odświeżyć posmarowawszy je zimną wodą i włożywszy zaraz do pieca na kilka minut. Podawać je jeszcze letnie, a będzie zupełnie świeże i bardzo smaczne.

94. **Chleb żytni razowy.** Piecze się na kwasie przygotowanym w następujący sposób: ćwierć litra mąki żytniej razowej zarobić kwasem z grysu żytniego (patrz zupy: barszcz żytni) i postawić w cieple do drugiego dnia, aż ciasto wyrośnie i sfermentuje. Wtedy wziąć tyle mąki razowej żytniej, wiele się chce mieć bochenków chleba, licząc po 3 litry mąki na bochenek. Trzecią część mąki rozczynić w wilią dnia na noc tym sfermentowanym kwasem rozrobionym z letnią wodą, a nazajutrz rano, gdy rozczyna wyrośnie, wsypać resztę mąki i bardzo tęgo zamięsić. Potem kłaść ciasto w rondel trzylitrowy obsypany mąką, poruszając nim, aby się o boki obrównało, wyrzucać na drewnianą okrągłą łopatę tak zwaną kociubę, po wierzchu oblać je gorącą wodą, aby zrobiło się gładkie i wsadzić do bardzo gorącego pieca na całą godzinę. Piekąc częściej taki chleb najlepiej jest zostawiać na rozczynę kawałek surowego ciasta, które obtarzać w mące i pozostawić w dzierzce w zimnie, a gdy potrzeba rozrobić go w letniej wodzie.

95. **Chleb pszeniczny razowy (Grahama).** Dwa litry mąki pszenicznej razowej grubo zmielonej — z tego połowę rozczynić letniem słodkiem mlekiem dodawszy 4 dkg. rozpuszczonych drożdży. Gdy rozczyna wyrośnie, wsypać resztę mąki, posolić i wyrabiać łyżką na misce, uważając przytem aby ciasto było dość rzadkie. Wyrobiwszy dobrze wlać do formy podłużnej wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i postawić na 1—1½ godziny do wyrośnięcia. Gdy się forma wypełni, wstawić do gorącego pieca na ¾ godziny, a po upieczeniu wyrzucić na sito, aby się nie zgniótł, bo jest dość pulchny.

96. **Chleb żytni pytlowany.** 3 litry żytniej mąki, a 1 litr pszenicznej; z tego trzecią część rozczynić słodkiem lub kwaśnem mlekiem dodawszy 5 dkg. drożdży. Gdy rozczyna się ruszy, posolić, wsypać resztę mąki, dodać trochę czarnuszki lub kminku i miesić tak długo aż od ręki odstanie. Ciasto powinno być dość tęgie, bo zbyt wolne rozlewa się w pieczeniu. Po 2—3 godzinach gdy w cieple wyrośnie, wyrzucić na stolnicę wysypaną mąką, przekroić na dwie części, wyrobić dwa okrągłe bochenki, włożyć do wysypanych mąką koszyczków od chleba i postawić jeszcze do wyrośnięcia. Po 1 lub 1½ godzinie, wyrzucić na okrągłą łopatę posypaną grubo mąką, oblać z wierzchu gorącą wodą i wstawić do gorącego pieca na ¾ do 1 godziny nie ruszając go wcale.

97. **Chleb pytlowany na kwasie.** Piecze się tak samo jak poprzedni. Rozczynić mąkę na kwaśnem mleku i zamiast drożdży, dodać takiego samego zakwaszonego ciasta jak do chleba żytniego razowego.

98. **Bułki proste zwyczajne.** 1 litr suchej pszennej mąki rozczynić z 1 litrem letniego mleka i 8-ma dkg. rozpuszczonych drożdży, posolić i postawić w cieple. Gdy się rozczyna ruszy dosypać 3 litry mąki, trochę czarnuszki, wyrabiać ciasto rękami uważając, aby było tak gęste jak na chleb, a gdy od rąk zacznie odstawać, postawić w cieple do powtórnego rośnięcia. Jak dostatecznie wyrośnie, posypać stolnicę mąką, wygnieść na niej ciasto i robić małe okrągłe lub podłużne bułeczki, albo też kilka okrągłych wielkości bochenka chleba, lub splatać podłużne strucle. Ułożyć je na blasze podsypanej mąką na ¾—1 godziny, a przed wstawieniem do pieca posmarować je piwem lub jajkiem, posypać czarnuszką i piec przez ½—¾ godziny.

99. **Bułki lub strucle słodkie maślane.** Dwa litry mąki przesiać przez sito; trzecią część z tego rozczynić letniem mlekiem i 4-a dkg. drożdży. Gdy rozczyna się ruszy posolić ją, wlać 4 całe jaja ubite z ćwierć ft. cukru, wsypać resztę mąki i miesić dobry kwadrans, potem dodać 2 łyżki sklarowanego masła i dalej wyrabiać, aż od ręki odstanie; następnie postawić w cieple do wyrośnięcia. Po 1½—2 godzin wyrzucić ciasto na stolnicę wysypaną mąką i albo wyrobić dwie równe okrągłe bułki, albo upleść struclę. W tym celu należy podzielić ciasto na dwie części, z których jedna ma być trochę większą. Tę znów przekroić na 4 równe części, z każdego kawałka utarzać wałek w środku cokolwiek grubszy, a ułożywszy je obok siebie upleść tak jak warkocz, który położyć na denku wysmarowanem masłem i wysypanem mąką. Potem postąpić tak samo z drugą mniejszą połową ciasta i położyć tę mniejszą strucelkę na tej większej, uważając, aby się nie skrzywiła. Gdy strucla już gotowa, przykryć ją czystą ściereczką, postawić w cieple jeszcze na pół do 1 godziny, a gdy podrośnie, posmarować ją rozbitem jajem i wstawić do gorącego pieca na godzinę. Jeśli z tej proporcyi robi się dwie okrągłe bułeczki, to wystarczy piec je ¾ godziny. Kto chce mieć bułkę delikatniejszą i smaczniejszą może dodać więcej jaj i cukru i zamiast topionego surowe masło.

100. **Bułeczki zwane „brioche".** Ćwierć funta mąki rozczynić letniem mlekiem z 3 dkg. (2 łuty) rozpuszczonych drożdży. Gdy się rozczyna ruszy, wsypać 1 funt mąki, wbić 6 całych jaj, dodać 2 łyżki cukru i pół funta surowego świeżego masła, posolić, wyrobić aż od ręki odstanie, uważając, by ciasto było dość wolne i zostawić w cieple do wyrośnięcia. Następnie brać po trochu tego ciasta do ręki, wyciskać zamykając duży i drugi palec małe okrągłe kuleczki, układać je na blasze posmarowanej masłem i wysypanej mąką, a po pół godzinnem trzymaniu ich nad ciepłą kuchnią, posmarować rozbitem jajem i upiec w dość gorącym piecu.

101. **Rogalki nadziewane.** Dwa litry przesianej mąki przedzielić i mniejszą połowę rozczynić letniem mlekiem z dodaniem 6 dkg. (4 łuty) drożdży. Gdy się rozczyna ruszy, wlać 8 żółtek ubitych z ćwierć funtem cukru, wsypać resztę mąki, włożyć dwie łyżki surowego masła, posolić i wyrabiać tak długo, aż ciasto od ręki odstanie, potem postawić go w cieple do wyrośnięcia. Następnie wyrzucić go na stolnicę posypaną

mąką, rozciągnąć na grubość palca, po wierzchu lekko spłaszczyć wałkiem, krajać nożem małe kawałki trójkątne, które posmarować piórkiem zmaczanem w maśle, a będą rogalki delikatne i kruche jak pół francuskie. W środek kłaść masę migdałową, lub orzechową, utarty mak z cukrem lub konfitury. zwijać tak, aby na wierzchu wyszedł róg ciasta, układać w półokrąg na wysmarowanej blasze w pewnych odstępach od siebie i postawić w cieple jeszcze do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do pieca, posmarować go rozbitem jajem, posypać siekanymi migdałami z grubo tłuczonym cukrem i upiec w gorącym piecu.



102. **Jajeczniki czyli kołacze.** Trzy litry suchej mąki rozczynić połową $^3/_4$ litra letniego mleka i 10-a dkg. (8 łutów) drożdży. Gdy się rozczyna postawiona w cieple ruszy, wlać do niej 10 całych jaj i 10 żółtek rozbitych z 1 ft. cukru, posolić, wsypać resztę mąki, dodać pół litra sklarowanego masła, skórki pomarańczowej dla zapachu i wyrabiać dobrze, aż od ręki odstanie. Na końcu wsypać pół ft. obranych rodzynków sułtańskich, wymieszać z ciastem i postawić w cieple do wyrośnięcia. Potem wyrabiać na stolnicy podsypanej mąką okrągłe bułki, lub włożyć do form wysmarowanych masłem i wysypanych mąką, a gdy znów podrosną, posmarować rozbitem jajem i wstawić do gorącego pieca na $^3/_4$—1 godziny.

103. **Kołacze czyli jajeczniki parzone.** Sześć litrów mąki

z której mniejszą połowę zaparzyć półtora litrem wrzącego mleka rozbijając mocno aby grudek nie było. Gdy ta papka wyziębnie wlać 20 dkg. (12 łut.) rozpuszczonych drożdży, posolić i postawić w cieple. Skoro się rozczyna ruszy dodać ćwierć litra surowej letniej śmietanki, 40 żółtek ubitych z $1^1/_4$ ft. cukru i miesić całą godzinę. Potem wlać pół litra sklarowanego masła i wyrabiać tak długo, aż od ręki odstanie, w końcu wsypać ćwierć ft. usiekanej skórki pomarańczowej, 1 ft. obranych rodzynków sułtańskich, wymieszać z ciastem i postawić go w cieple. Gdy wyrośnie nakładać do mniejszej połowy wysmarowanej masłem formy stawiając je na $^1/_2$—$^3/_4$ godziny nad kuchnią; a gdy formy wypełnią się ciastem wstawić do gorącego pieca na całą godzinę.

104. **Ciasto na placek przekładaniec.** 1 litr mąki rozczynić letniem mlekiem i 15-toma dkg. drożdży. Gdy rozczyna się ruszy, wlać 20 żółtek ubitych z pół ft. cukru i pół laseczką wanilii; wsypać jeszcze 2 litry mąki i wyrabiać przez godzinę. Następnie dodać półtorej szklanki sklarowanego masła i wyrabiać tak długo, aż od ręki odstanie, poczem postawić w cieple do wyrośnięcia. Do placka przekładańca należy wszystkie dodatki przysposobić już w wilią dnia: a więc masę orzechową i migdałową, konfitury wyjęte z syropu i osuszone w piecu na sicie, jak: wiśnie, morele, renklody, różę, która w cieście jest najsmaczniejsza, melon, ananas i inne; skórkę pomarańczową i cykatę pokrajać w paski etc. Przygotować wysoką blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką, rozciągnąć na spód cienką warstwę wyrośniętego już dostatecznie ciasta układać na nim na przemian te wszystkie dodatki, przełożyć znów warstwą ciasta i tak powtarzać 3 lub 4 razy, przykrywając placek na wierzchu ciastem. Potem postawić w cieple jeszcze na dobrą godzinę, a gdy się ruszy i podniesie, wstawić go do gorącego pieca na $1^1/_4$ godziny, uważając jednak, aby się zbytnio nie przyrumienił i nie przypalił.

105. **Ciasto na zwykłe placki drożdżowe.** Rozczynić jeden litr mąki letniem mlekiem z 6-ma dkg. (4 łuty) rozpuszczonych drożdży, a gdy rozczyna podrośnie, posolić, wlać 8 całych jaj ubitych z pół ft. cukru, wsypać drugi litr mąki i wyrabiać przez pół godziny. Wkońcu dodać skórki cytrynowej lub pomarańczowej dla zapachu, dwie łyżki surowego lub sklarowanego masła i wyrabiać jeszcze tak długo, aż od ręki odstanie. Można dodać też rodzynków sułtańskich i postawić w cieple do

wyrośnięcia. Potem rozpłaszczyć ciasto na blasze, wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i posmarować dowolną masą lub nałożyć owocami — i upiec w gorącym piecu.

106. **Placek ze serem.** Przyrządzić ser jak na placek serny (patrz mazurki na końcu) rozsmarować go na drożdżowym spodzie jak poprzedni, wygładzić z wierzchu łyżką lub nożem maczanym w białku, posmarować rozbitem jajem i upiec w gorącym piecu.

107. **Placek z kruszonką.** Zrobić placek zwykły drożdżowy (patrz wyżej), posmarować go rozbitem jajem i posypać grubo następującą kruszonką: pół ft. mąki, 10 dkg. (6 łutów) miałkiego cukru i 10 dkg. niesłonego masła. To ostatnie sklarować; póki jeszcze ciepłe, ale nie gorące, wlać w mąkę z cukrem, wymieszać, rękoma rozkruszyć miałko, a następnie posypać placek i gdy trochę podrośnie, upiec w średnim piecu.

[illegible] 20 dko mąki

108. **Placek z śliwkami.** (Patrz w przepisach legumin).

109. **Placek z morelami.** (Przepis podany w rozdziale legumin).

110. **Placek z czereśniami.** Przyrządza się tak samo jak placek ze śliwkami (szukaj w przepisach legumin).

111. **Placek z makiem.** Przyrządzić ciasto jak na zwykłe placki drożdżowe (patrz wyżej) i rozciągnąwszy cienko na blasze wysmarowanej masłem, smarować warstwą maku utartego z cukrem, z kilku gorzkiemi migdałami i zarobionego z paru łyżkami masła. Przełożyć dwa lub trzy razy, przykryć z wierzchu warstwą ciasta, postawić w cieple do wyrośnięcia, a przed wstawieniem do pieca posmarować rozbitem jajem, obsypać grubo tłuczonym cukrem i siekanymi migdałami i upiec w gorącym piecu.

112. **Placek z pomarańczami.** Ugotować w wodzie, odlewając takową kilka razy, nakłute pomarańcze. Gdy będą miękkie, wyjąć je, a po wystudzeniu pokrajać w plastry i usmażyć na bardzo gęstym syropie. Zrobić ciasto jak na zwykły placek drożdżowy lub jak na przekładaniec (patrz wyżej), rozciągnąć na blasze i przełożyć dwoma warstwami osączonych z syropu pomarańcz i ciasta. Gdy w cieple podrośnie, posmarować go rozbitem jajem, posypać grubo tłuczonym cukrem i szatkowanymi migdałami i upiec w gorącym piecu. Taki placek jest wyborny i długo świeży, bo pomarańcze utrzymują w nim wilgoć.

113. **Placek kruchy na suchych drożdżach.** (Patrz w przepisach legumin).

114. **Strucle zwyczajne postne.** Strucle plecione postne robią się z tego samego ciasta, co bułki postne (patrz wyżej).

115. **Strucle nadziewane świąteczne.** Robią się z tego samego ciasta co na przekładaniec lub na jajeczniki (patrz wyżej). Nadziewać je można masą migdałową i orzechową, makiem, konfiturami róży, powidełkiem etc. Wszystkie te dodatki należy przygotować w wilią dnia. Mak utrzeć dobrze w donicy, potem go zasmażyć z niesłonem, świeżem masłem i kilku łyżkami słodkiej śmietanki, wymieszać z cukrem i zarobić białkami. Masę migdałową lub orzechową należy tak samo zarobić białkami, a konfitury osączyć na sicie z syropu. Potem gotowe ciasto wyrzucić na stolnicę, podzielić na 2 części, z których jedna ma być trochę większa. Tę znów przekroić na 4 równe części, z każdego utarzać wałek, w środku cokolwiek grubszy, rozpłaszczyć je, nakładać w nie naprzemian przygotowane dodatki, utarzane również w okrągłe wałeczki, zawinąć w ciasto, napowrót utarzać i obrównać, a położywszy je obok siebie, upleść we czworo na warkocz i przenieść ostrożnie na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką. Potem postąpić tak samo z drugą mniejszą połową ciasta i położyć tę mniejszą strucelkę na tej większej na wierzchu, uważając, aby się nie skrzywiła. Gdy strucla już gotowa, przykryć ją czystą ściereczką, postawić w cieple jeszcze na jakiś czas, a gdy podrośnie posmarować rozbitem jajkiem i wstawić do gorącego pieca na dobrą godzinę. Takie strucle dobrze jest wyrabiać w dwie osoby, aby ciasto zbyt długiem przygotowaniem nie zaziębło.

116. **Strucle nadziewane zwijane.** Można je robić z ciasta parzonego jak na babę, lub jajeczniki, albo z ciasta jak na przekładaniec, a nadziewać wedle upodobania masą migdałową, orzechową, makiem, przygotowanemi jak do poprzedniej strucli, kofiturami, kandyzowanemi owocami, pokrajanemi w pla-

sterki daktylami, figami etc. Przygotowane i wyrośnięte ciasto rozpłaszczyć lekko na palec grubości w owalny placek, nasmarować jakąkolwiek z podanych mas, lub nałożyć warstwą konfitur, zwinąć w podłużny wałek w ten sposób, aby końce ciasta podwinąć pod spód, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem i wysypanej bułką, a gdy podrośnie w cieple, posmarować rozbitem jajkiem i piec w gorącym piecu blisko przez godzinę. Takie strucle lepiej się udają, gdy się je robi niezbyt grube i długie. Po wierzchu można je polukrować pomadkowym lukrem.

117. **Baby zwyczajne.** 4 litry wygrzanej i przesianej mąki podzielić na dwie części. Do jednej wlać 1½ litra letniego mleka i 15 dkg. (10 łutów) rozpuszczonych drożdży. Gdy rozczyna się ruszy dodać 30—40 żółtek, (ile kto chce), ubitych do białości z 1½ ft. cukru i wyrabiać przez godzinę. Potem wlać 1 ft. sklarowanego masła, wsypać kilka gorzkich utartych migdałów i wyrabiać dalej aż od ręki odstanie, a pod koniec dodać ½ ft. obranych rodzynków sułtańskich, ponakładać ciasto do mniejszej połowy w formy wysmarowane masłem i wysypane mąką i postawić w cieple, aby rosło. Gdy się formy wypełnią, postawić na godzinę do gorącego pieca, a po wyjęciu z form posmarować piórkiem, zmaczanem w rozpuszczonem maśle i obsypać grubo cukrem miałkim z wanilią lub rzadkim lukrem pamadkowym.

118. **Baby podolskie z szafranem.** 1 litr przesianej mąki zaparzyć z ¾ litrem wrzącego mleka rozbijając dobrze, aby grudek nie było i w tejże chwili wlać ½ litra zimnego mleka, wyrobić dobrze i odstawić do zupełnego wystudzenia. Wtedy wlać 20 dkgr. (14 łutów) rozrobionych drożdży i kopę żółtek ubitych na pianę w garnku z ciepłą wodą. Gdy się rozczyna ruszy, wsypać 3 litry mąki, wlać ½ litra sklarowanego masła, 1½ funta cukru, łyżeczkę soli i wyrabiać ciasto przez całą godzinę. Wkońcu wsypać 6 dkg. (4 łuty) gorzkich migdałów utartych na masę, troszeczkę utłuczonej wanilii, ½ funta obranych rodzynków, wlać kieliszek spirytusu, w którym namoczyć na dwa dni wprzód trochę szafranu, ubić pianę z 10-u białek, wymieszać to wszystko lekko z ciastem, ponakładać do mniejszej połowy w formy wysmarowane masłem i postawić w cieple do wyrośnięcia. Piec powinien być wcześnie napalony, bo te baby długo stać nie mogą; gdy podrosną blisko do pełna wstawić je w bardzo gorący piec na godzinę. Wyjmować bardzo ostrożnie, najlepiej na poduszkę, bo łatwo opadają.

119. **Baby parzone warszawskie.** 1½ litra suchej mąki zaparzyć litrem wrzącego mleka, rozbijając dobrze, by grudek nie było. Gdy papka ta przestygnie, wlać ½ funta rozpuszczonych drożdży, dodać 40 żółtek ubitych na pianę z 1½ funtem cukru i postawić w cieple. Skoro się rozczyna ruszy, wsypać do niej 2½ litra mąki, wlać 1½ funta sklarowanego masła i wyrabiać ciasto przez 1½ godziny. Wkońcu dodać ½ funta oparzonych migdałów posiekanych drobno, ½ funta rodzynków bez pestek, ½ funta siekanej, smażonej skórki pomarańczowej, a gdy ciasto od ręki odstanie ponakładać go do mniejszej połowy w formy wysmarowane masłem i wysypane mąką i postawić w cieple do wyrośnięcia, a potem wstawić do bardzo gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu z formy posmarować je rzadkim lukrem pomadkowym z zapachem ponczowym.

120. **Babka migdałowa.** 20 żółtek i 1 funt cukru utrzeć w donicy do białości, wsypać ½ funta mąki kartoflanej i wiercić całe pół godziny. Następnie wcisnąć sok z 2-óch cytryn, dodać 6 dkgr. (4 łuty) gorzkich a 12 dkr. (8 łutów) słodkich, oparzonych migdałów utartych na masę i znów wiercić przez pół godziny. W końcu ubić pianę z 10-ciu białek, wymieszać prędko, natychmiast wlać do formy i wstawić do bardzo gorącego pieca na dobre pół godziny.

121. **Bardzo łatwa i tania babka.** 1 litr mąki, z której ¼ część rozczynić z letniem mlekiem i 3 dkgr. (2 łuty) rozpuszczonych drożdży i postawić w cieple. Tymczasem ucierać na misce dużą łyżkę świeżego masła z 2-a żółtkami i 2-a całemi jajami. Dodać trochę soli, trochę skórki cytrynowej lub pomarańczowej drobno usiekanej z ¼ funtem cukru, wsypać resztę mąki, wlać wyrośniętą rozczynę i wyrabiać doskonale, póki ciasto od ręki nie odstanie. Jeśli za gęste, dolać trochę letniego mleka, potem włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką, a gdy w cieple wyrośnie, wstawić do średniego pieca na godzinę. Po upieczeniu i wyrzuceniu z formy posmarować piórkiem roztopionem masłem i obsypać grubo cukrem z wanilią.

Takie ciasto tylko trochę gęściejsze jest też bardzo dobre na bułeczki okrągłe, rogalki lub strucelki małe posypane cu-

krem z siekanymi migdałami; tylko po zamięsieniu musi wyrosnąć, a dopiero potem można bułeczki wyrabiać.

122. **Babka z mąki kartoflanej.** 10 żółtek utrzeć do białości z ³/₄ funta cukru, ¹/₄ funta obranych z łupy migdałów (w tem 6 gorzkich) utrzeć na masę i dodać do żółtek, wkońcu wcisnąć sok z całej cytryny. ¹/₂ funta mąki kartoflanej dosypywać do żółtek dodając jednocześnie pianę z pozostałych białek, wymięszać równo, wlać do formy wysmarowanej masłem i wstawić natychmiast do gorącego pieca na dobre pół godziny. Po wyjęciu z formy można ją oblać polewą czekoladową, (patrz lukry) a taka babka jest bardzo smaczna do herbaty..

123. **Babka włoska.** ¹/₄ ft. świeżego masła utrzeć na pianę, dodać 6 żółtek, ¹/₄ litra mleka lub śmietanki, ¹/₂ funta cukru, 1 funt mąki, ¹/₄ ft. obranych rodzynków, ¹/₂ laseczki wanilii, pianę z 3 białek, nakoniec 10 gramów dwuwęglanu sody i 20 gramów kremor tartari. Proszki te przesiać, wymięszać lekko z ciastem, które włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i piec w średnim piecu ³/₄ godziny.

124. **Babka ponczowa „Savarin".** 1 funt przesianej mąki rozczynić z 5 dkgr. (3 łuty) drożdży rozpuszczonych w mleku z ¹/₄ litrem słodkiej śmietanki i postawić w cieple. Tymczasem utrzeć do białości 6 żółtek z 1 funtem cukru, wlać do wyrośniętej już rozczyny, posolić trochę, wymięszać dobrze i znów postawić w cieple. Gdy zawartość ciasta się podwoi, wlać 3 kieliszeczki araku lub esencyi ponczowej, ¹/₄ litra sklarowa-



nego masła, wyrabiać tak długo aż ciasto od ręki odstanie, poczem nakładać mniejsze pół specyalnych form do takich babek z dziurą w środku, a gdy wyrosną o tyle, że się formy wypełnią, wstawić je do średniego pieca na dobre pół godziny.

Upieczone i wyjęte z formy skropić mocno esencyą ponczową (patrz napoje) z dodaniem likieru Maraschino.

125. **Odświeżanie bab i ciast drożdżowych.** Skroiwszy cienko skórkę z czerstwego pieczywa, skropić je mocno rozpuszczonym arakiem z cukrem, biorąc na kieliszek araku łyżkę czubatą cukru. Tak zwilżone wstawić na 12 minut do gorącego pieca a pieczywo będzie bardzo smaczne przeszedłszy arakiem. Zamiast araku można użyć także wina białego francuskiego.

126. **Łatwy i tani piernik.** ¹/₄ funta cukru utrzeć do białości z 3-ma żółtkami, dodać ¹/₄ funta zmielonych orzechów włoskich, ¹/₂ litra mąki, pianę z 4—5 białek, wlać ¹/₂ litra zagotowanego i ostudzonego miodu, 2 dkgr. potażu rozpuszczonego w kilku łyżkach piwa, wsypać trochę przesianego cynamonu, gwoździków i gałki muszkatułowej i upiec w formie wysmarowanej masłem i wysypanej bułką.

II-gi rodzaj piernika. Do 1 szklanki zagotowanego miodu, gdy zakipi wsypać ¹/₂ funta cukru. Po dwurazowem zagotowaniu odstawić, a gdy trochę wystygnie, wlać w to 2 dkg. potażu rozpuszczonego w pół szklance piwa. Dodać łyżkę świeżego masła, skórkę z cytryny otartą na tarku, na koniec noża pieprzu angielskiego, tyleż przesianego cynamonu i gwoździków. Ubić 4 całe jaja na pianę, wsypać lekką kwartę mąki, skórki smażonej pomarańczowej drobno usiekanej, pokrajanych drobno fig, daktyli, cykaty i orzechów włoskich, wymieszać wszystko razem, wylać na blachę wysmarowaną masłem i piec przez 1¹/₄ godz. Wyjąć z pieca, gdy się ciasto już nie czepia zagłębionego w nim patyczka.

127. **Wyborny piernik.** Zrumienić 1 litr miodu, wlać do donicy i ucierać, a po przestygnięciu wbijać po jednemu 5 żółtek, wsypać 1 litr mąki, łyżeczkę potażu rozpuszczonego w wodzie, po ¹/₄ funta migdałów i cykaty pokrajanych w paski, skórki pomarańczowej, trochę przesianych gwoździków, cynamonu i kwiatu muszkatułowego, wymieszać delikatnie z pianą z pozostałych białek, wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką i piec w wolnym piecu prawie całą godzinę. Piernik ten jest najlepszy gdy stoi przed użyciem 10—14 dni w wilgotnem miejscu.

128. **Cwibak.** 4 jaj całych zważyć, tyleż dać cukru, i tyleż mąki. Następnie żółtka utrzeć do białości z cukrem, białka ubić na pianę, wsypać mąkę, filiżankę poszatkowanych w paski migdałów, filiżankę rodzynków sułtańskich, wymieszać wszystko z pianą, wylać na wysmarowaną masłem i wysypaną mąką blachę i wstawić do średniego pieca na pół godziny. Nie ruszać wcale aż się upiecze, bo będzie zakalec.

129. **Baumkuch.** 1 klg. świeżego, sklarowanego masła ucierać na pianę wałkiem w donicy, potem wbijać po jednemu 40 żółtek, dosypując równocześnie po łyżce 1³/₄ funta miałkiego cukru i dalej trzeć aż żółtka zbieleją i narosną. Wkońcu wlać ¹/₄ litra gęstej surowej śmietanki, wsypać 1 klg. suchej mąki i dodawszy pianę z pozostałych białek i drobno usiekanej skórki cytrynowej, lekko wymieszać. Przyrządzić wałek drewniany długości 50—60 ctm., formy stożkowatej u podstawy na 10—12 ctm. u góry na 4—5 ctm. średnicy. Wewnątrz wałek ma być tak wydrążony, ażeby rożen można było na wylot przeciągnąć. Owinąć go grubym, białym papierem, wysmarowanym masłem i zawiązać u góry i u dołu szpagatem. Włożyć w środek rożen, zaklinować, aby się wałek nie obracał i ustawić na stosownem rusztowaniu przy ogniu z twardego drzewa o silnym płomieniu. Obracając rożen z wolna jak pie-



czyste rozgrzewać wałek, a gdy papier zaczyna żółknąć, nabierać chochlą przygotowaną masę, polewać nią zwolna wałek, chwytając zlewającą się w podstawione naczynie. Gdy ciasto nabierze rumianego koloru, nalewać drugą, trzecią i czwartą warstwę w ten sposób, dopóki wszystka masa nie wyjdzie. Ku końcowi obracanie od czasu do czasu wstrzymać, aby spływające krople ciasta utworzyły sęki — co właśnie stanowi ozdobę baumkuchenu. Gdy ostatnia warstwa ciasta już dostatecznie zrumieniona, odstawić je od ognia, wyjąć rożen, a gdy przestygnie, przeciąć szpagat u dołu i postawiwszy

baumkuch węższym końcem na stole, lekko w takowy uderzyć, a ciasto się zsunie; poczem wyciągnąć papier, ustawić je szerszym końcem stojąco na półmisku, wierzch udekorować garścią włosów wyciągniętych z bardzo tęgiego różowego lukru, a w czubek wetknąć różę z cukru.

130. **Ciasto angielskie (Plum Cake).** Pół funta deserowego masła utrzeć na pianę, dodając po jednemu 8 całych jaj i pół funta cukru miałkiego. Następnie wsypać pół funta przesianej mąki, wlać 5 dkg. (2 łuty) drożdży rozpuszczonych w szklance mleka i wybijać ciasto przez godzinę. Wkońcu wsypać po ¹/₄ funta obranych z pestek rodzynków korynckich i sułtańskich, po ¹/₄ funta pokrajanej drobniutko skórki pomarańczowej i cykaty, wlać duży kieliszek araku i postawić w ciepłem miejscu do wyrośnięcia. Jedną większą lub dwie mniejsze, gładkie, okrągłe formy, wyłożyć wysmarowanym masłem białym papierem w ten sposób, aby brzegi wycięte w ząbki, wystawały u góry, nałożyć wyrośniętego ciasta do połowy, postawić je jeszcze na pół godziny w cieple, a potem dać na ³/₄ godziny do miernego gorącego pieca. Takie ciasto podaje się na gorąco z sokiem albo z szodem.

Precliki
2 jaj trochę smalcu kieliszek wody zagnieść ciasto jak na pierogi - zrobić precelki lub precliki ugotować w wodzie ułożyć na blasze posolić i upiec w rurze

ROZDZIAŁ XXVI.

Kompoty.

1. **Kompoty z świeżych owoców.** Kompoty, zarówno jak i sałata zaprawiona cytryną, są bardzo zdrowem urozmaiceniem pożywienia. Przyczyniają się do regularnego trawienia i odnowienia zepsutych soków krwi w naszym organiźmie i dlatego powinny być podawane codziennie do stołu. Przez większą część roku mamy owoce świeże, bo począwszy od czereśni już z początkiem czerwca a skończywszy na jabłkach, które dadzą się przechowywać do marca, a nieraz i do kwietnia następnego roku. Pozatem można przyrządzać je w konserwach w słoikach lub używać w zimie owoców suszonych. Kompot można robić i podawać z każdego owocu



oddzielnie, lub też mieszać ze sobą kilka gatunków; to znaczy, przyrządziwszy każdy z osobna, układać na kryształowych lub porcelanowych kompotierach w desenie, przegradzając jasne ciemnemi kolorami. Mieszane kompoty należy oblać tylko jednym sokiem, bo pomieszawszy kilka gatunków razem, syrop będzie mętny. Po wierzchu można przybrać je konfiturami, smażonemi skórkami pomarańczowemi, pokrajanemi w cieniutkie paski.

2. **Kompot ze śliwek.** Niezbyt dojrzałe śliwki renklody lub węgierki ponakłuwać szpilką, aby nie pękały przy gotowaniu. Na pół klg. śliwek zrobić dość rzadki syrop z $^1/_8$ klg. cukru i szklanki wody, a gdy się zagotuje, wrzucić śliwki i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez 5—6 minut. Potem wyjąć je łyżką druszlakową na salaterkę i polać syropem, lub jeśli syrop za rzadki, podgotować go jeszcze przez chwilę.

3. **Kompot z obieranych śliwek.** Ugotować jak powyższy z tą różnicą, że śliwki węgierki sparzyć wpierw wrzącą wodą, a gdy małą chwilę w niej poleżą, obrać ostrym nożykiem ze skórki, która z łatwością da się ściągnąć. Można je także wydrylować z pestek, nadkrawując z jednego boku nożem.

4. **Kompot ze śliwek na czerwonem winie.** Niezbyt przejrzałe śliwki węgierki lub ciemne francuskie, wrzucić opłukawszy w dość gęsty syrop. Na funt śliwek, ćwierć funta cukru i pół szklanki wody, wlać pół szklanki czerwonego wina, wrzucić kawałek cynamonu i parę gwoździków, które potem wyjąć, a zagotowawszy kilka razy, gdy przestygną, wyrzucić kompot na salaterkę.

5. **Kompot z jabłek.** Najlepsze na kompoty są jabłka kruche winkowate; w lecie papierówki i winne, w zimowych miesiącach sztetyny lub maszandzkie. Obrać funt jabłek ze skórki, poprzekrawać ja na połówki, a wydrążywszy środki, kłaść zaraz do zimnej wody, aby nie zczerniały. Ćwierć funta cukru zagotować z szklanką wody i kłaść na gotujący się syrop tyle połówek, aby swobodnie pływały, przykryć i gotować na wolnym ogniu uważając, by się nie przegotowały. Gdy już miękkie, wyjmować je ostrożnie łyżką i gotować następnie. Kto lubi, można wrzucić kawałek cynamonu lub skórki cytrynowej drobno pokrajanej, a jeśli jabłka za słodkie, skropić je trochę cytryną. Syrop jeśli mętny, przecedzić przez sito, a po wierzchu ubrać konfiturami z truskawek, wiśni lub innymi ciemniejszymi owocami i skórką pomarańczową usmażoną w cukrze.

6. **Kompot z nadziewanych jabłek.** Obrać 10 średniej wielkości jabłek, wydrążonych w środku łyżeczką specyalną do owoców i kartofli i włożyć do zimnej wody. Przygotować bardzo lekki syrop z pół funta cukru i trzech szklanek wody.

W wysokim rondelku ułożyć jabłka obok siebie i zalać wrzącym syropem tak, aby były całkiem zakryte, dodać kieliszek araku i gotować je powoli. Gdy miękkie, wyjmować ostrożnie łyżką druszlakową, a na ich miejsce kłaść następne, póki wszystkie nie będą gotowe. Do syropu jeśli zbyt kwaśny i za rzadki, dodać jeszcze kawałeczek cukru i wygotować do potrzebnej gęstości. Wystudzone jabłka napełnić galaretką porzeczkową lub różowemi konfiturami z drobnych owoców jak: maliny, poziomki, porzeczki etc., po wierzchu ubrać paskami usmażonej skórki pomarańczowej, a naokoło otoczyć innymi owocami jak: brzoskwinie, morele lub renklody. Kompot taki bardzo elegancko wygląda i może być podany na wykwintnych przyjęciach.

7. **Kompot z jabłek na winie.** Obrać jabłka jak do zwykłego kompotu, a do syropu wlać szklankę białego wina. Nabierają przez to wykwintnego smaku i ładny złoty kolor. Ubrać je konfiturami, jak powyżej podałam.

8. **Kompot z jabłek w galarecie.** Każdy z powyższych kompotów z jabłek można podać w galarecie, co bardzo apetycznie wygląda. Do wystudzonego i przecedzonego syropu dodać trzy lub cztery listki rozpuszczonej żelatyny, polać ubrany kompot na salaterce i podać zamrożony.

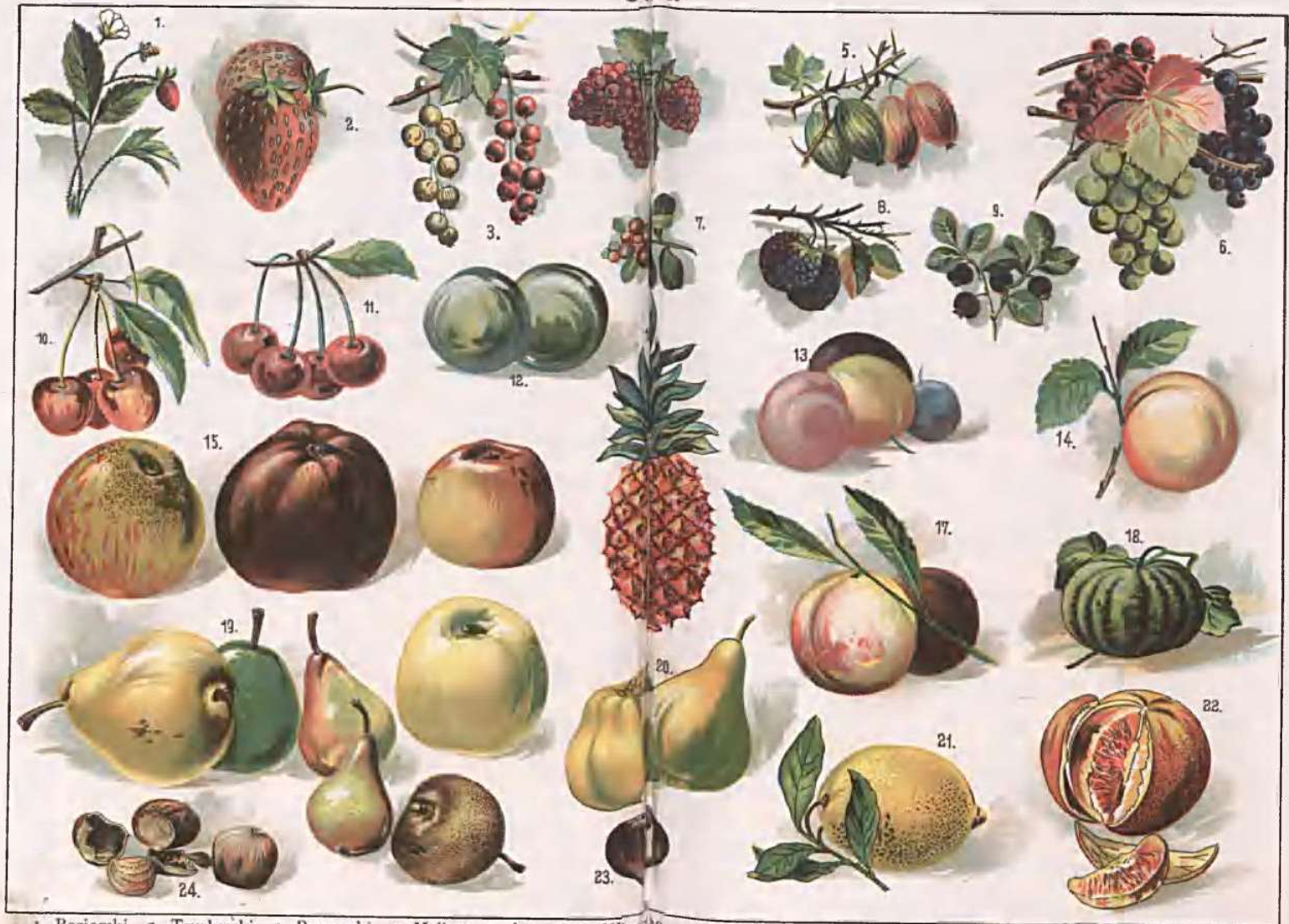
9. **Marmelada z jabłek.** I. sposób. Funt jabłek obkroić z łupy, wydrążyć środki, pokrajać w drobne kawałki, nalać zimnej wody tyle, aby jabłka przykryła, a gdy się zupełnie rozgotują, a woda wyparuje, dać cukru do smaku, przetrzeć przez druszlak lub sito i dodać trochę skórki cytrynowej otartej na tarku.

II. sposób. Najlepsza marmelada jest z jabłek pieczonych. Upiec kilka jabłek całych w piecu, a potem je obrać ze skórki, przefasować przez sito i dodawszy cukru do smaku, zasmażyć na wolnym ogniu.

10. **Kompot z gruszek.** Obrane ze skórki gruszki, przekroić na pół, wydrążyć środki i gotować najpierw w wodzie, wycisnąwszy soku z cytryny, lub dolawszy pół szklanki wina. Gdy już na wpół ugotowane, wsypać miałkiego cukru do smaku (na 1 ft. gruszek 15 dkgr. cukru) i gotować dalej, aż będą zupełnie miękkie. Jeśli syrop za rzadki, można później, wyjąwszy gruszki jeszcze go podgotować. Kto lubi, można przed gotowaniem powpinać w gruszki po kilka goździków.



Owoce.



1. Poziomki. 2. Truskawki. 3. Porzeczki. 4. Maliny. 5. Agrest. 6. Wino[...]a. 7. Brusznice (Borówki). 8. Czernice (Jerzyny). 9. Czarne borówki. 10. Czereśnie. 11. Wiśnie. 12. Renklody. 13. Śliwki. 14. Morele. 15. [...]ka. 16. Ananas. 17. Brzoskwinie. 18. Melon. 19. Gruszki. 20. Pigwy. 21. Cytryna. 22. Pomarańcza. [...]Kasztan. 24. Orzechy laskowe.

11. **Kompot** z **moreli lub z brzoskwiń.** Funt brzoskwiń lub morel przekroić na połówki, wybrać pestki i wrzucić na gotujący się syrop z ćwierć funta cukru i szklanki wody. Gdy są miękkie, wyjąć je na salaterkę i polać syropem wygotowanym do odpowiedniej gęstości.

12. **Kompot z rabarbarum.** Z wczesną wiosną w maju i z początkiem czerwca, gdy nie ma jeszcze innych owoców, a krzak rabarbarum wypuszcza dużo mięsistych łodyg, można ugotować z nich smaczny kompot, zbliżony smakiem do kompotu z agrestu. Obrać łodygi z wierzchnich włókien, pokrajać je na kawałki na cal długości, sparzyć ukropem, a odcedziwszy, wrzucić na gęsty syrop, na funt łodyg, pół funta cukru, zagotować parę razy i wylać na salaterkę. Dla zapachu można dodać trochę skórki cytrynowej otartej na tarku.

13. **Kompot** z **czereśni i wiśni.** Wiśnie lub czereśnie można gotować na kompot w całości, albo wydrylowane z pestek specyalną maszynką. Na funt owocu zrobić syrop z $^1/_4$ ft. cukru i szklanki wody, na wrzący wrzucić wiśnie lub czereśnie, zagotować parę razy i dobrze wyszumować.

14. **Kompot** z **malin, porzeczek, borówek, lub agrestu.** Przebrać czysto jeden z powyższych owoców, agrest na wpół dojrzały obrać z szczypułek i wrzucić na gotujący się syrop, biorąc na funt owocu $^1/_4$ ft. cukru i szklankę wody. Na porzeczki i agrest trzeba liczyć trochę więcej cukru, bo są bardzo kwaśne.

15. **Kompot z truskawek.** Truskawki są tak delikatne, że wystarcza raz je zagotować, lub nawet wcale nie gotować, lecz obrawszy je z korzonków, wypłukać w zimnej wodzie i na parę godzin wcześniej zalać je gęstym wrzącym syropem.

16. **Kompot z truskawek na winie.** Obrane z korzonków i opłukane truskawki ułożyć na salaterce, posypać grubo cukrem, niech tak poleżą z godzinę, a potem zalać czerwonem winem i wynieść do lodowni na 2—3 godzin.

17. **Kompot** z **melona.** Można go zrobić gotowany, jeśli nie jest zbyt dojrzały, lub na surowo, jeśli jest zupełnie miękki. Obrać melon ze skóry, wygarnąć z niego pestki i zbyt kaszo-

wate mięso, pokrajać w kostkę lub w małe talarki i ułożywszy na salaterce, skropić kieliszkiem dobrego araku, niech tak postoi z godzinę. Potem zalać go wrzącym gęstym syropem, podać dopiero w kilka godzin.

18. **Kompot z pigw.** Pigwy zbliżone są z wyglądu do jabłek, a w smaku mają bardzo przyjemny zapach. Są jednak bardzo twarde. Należy je więc, obrawszy ze skórki, sparzyć wrzącą wodą, niech w niej trochę poleżą, a potem pokrajać w cienkie talarki, gotować najpierw w wodzie, a gdy już są miękkie, wsypać cukru ¼ ft. na 1 ft. owocu, wcisnąć soku z cytryny, zagotować parę razy i wylać na salaterkę.

19. **Kompot z pomarańcz.** Kilka pomarańcz obrać z wierzchniej i z białej skórki, podzielić na cząstki, wybrać wszystkie pestki (inaczej kompot będzie gorzki), pokrajać kawałek skórki w cieniutkie paseczki i zagotować je z syropem. Gdy syrop zgęstnieje, wrzucić pomarańcze, zagotować parę razy i wylać na salaterkę.

20. **Kompot z surowych pomarańcz i jabłek na winie.** Obrać kilka jabłek ze skórki i wydrążyć w środku, a pomarańcze również z wierzchniej i białej skórki i pokrajać w cieniutkie plasterki, odrzucając pestki. Następnie przekładać naprzemian na kryształowej salaterce jabłka i pomarańcze, przesypując cukrem, niech tak postoją z godzinę. Potem polać pół szklanką białego, dobrego wina i postawić na lodzie na 2—3 godzin.

21. **Kompot z pomarańcz z likierem.** Taki sam kompot jak poprzedni, można przyrządzić z samych pomarańcz. Pokrajane w talarki ułożyć na kryształowej salaterce, przesypując miałkim cukrem, a po godzinie zalać likierem: Maraschino, Sherry Brandy, Abricotine lub esencyą ponczową.

22. **Kompot z kasztanów.** Funt włoskich maronów ugotować na wpół tak, aby przy obieraniu się nie kruszyły. Obrać ostrym nożykiem z obu łup, wrzucić na bardzo lekki syrop, dodać pół laseczki wanilii, którą potem odrzucić i gotować tak długo, aż syrop zgęstnieje.

23. **Kompot z surowego ananasa.** Dojrzały ananas obrać ze skóry, ściąwszy cały czubek zielony, który umieścić w środku kryształowej salaterki. Pokrajać cały owoc w cieniutkie plastry, a te znów przekroić na cztery części i układać naokoło czubka przesypując miałkim cukrem. Po godzinie polać dużym kieliszkiem likieru Maraschino, a po wierzchu ubrać w deseń drobnemi konfiturami.

24. **Wykwintny kompot mięszany.** Przygotować każdy kompot z osobna podanym powyżej sposobem: Na dużej kompotierze ułożyć w środku piramidę z całych brzoskwiń, naokoło otoczyć wieńcem truskawek przyrządzonych na winie (patrz wyżej), a brzegiem zielonych renklod. Po wierzchu ubrać smażonym ananasem i galaretką malinową.

25. **„Macedoine" z owoców surowych.** Obrać i opłukać kilka gatunków owoców jak: truskawki, maliny, drylowane wiśnie, pokrajany w talarki melon, ananas i jabłka, układać gustownie w deseń na salaterce, przesypując cukrem. Po godzinie polać likierem Maraschino, Abricotine lub esencyą ponczową i postawić na parę godzin na lodzie.

26. **Melon nadziewany na deser.** Wybrać o ile możności okrągły, duży melon ananasowy, skroić mu czubek, oczyścić wewnątrz z wody i z pestek a obkroiwszy ostrą łyżką mięso tak, aby całości nie uszkodzić, wyjąć i pokrajać w kostkę. Obrać z korzonków dojrzałe truskawki, lub duże ogrodowe poziomki, dodać jeśli jest pod ręką pół surowego ananasu skrajanego też w kostkę i układać warstwami w wydrążonym melonie, przesypując miałkim cukrem. Po godzinie po wierzchu polać likierem Maraschino, Abricotine lub esencyą ponczową, przykryć ściętym czubem i włożywszy do wazy zamrozić w lodzie na kilka godzin. Podając ponadcinać melon od góry w cząstki i odchylić trochę tak jak rozebraną pomarańczę. Taki melon jest wyborny, można go podawać na wykwintnych przyjęciach jako deser.

27. **Nadziewany ananas.** W ten sam sposób jak melona można podać ananasa, napełniwszy go poziomkami lub truskawkami i mięsem wykrojonem z wewnątrz i skrajanem w kostkę. Zamiast likierem zalać go szklanką szampańskiego wina i kieliszkiem Sherry i podać tak samo zamrożony na kilka godzin w lodzie.

Kompoty zimowe w Konserwach.

Ogólne uwagi o przyrządzaniu zimowych kompotów.

Z wszystkich owoców tak samo jak na świeżo można przyrządzać kompoty zimowe w konserwach, a przygotowane w odpowiedni sposób dadzą się przechować i dwa i trzy lata.

Głównym warunkiem aby się owoce nie psuły jest, że nie należy ich płukać. Drobne owoce zebrane świeżo oczyścić z korzonków lub ze śmieci, większe zaś jak: morele, brzoskwinie, renklody wytrzeć każdą z osobna w czystą serwetkę, wreszcie jeszcze większe jak: jabłka, gruszki, pigwy okroić z łupy.

Do kompotów zimowych bierze się proporcya: na 1 ft. owoców 1/2 ft. cukru; na owoce bardzo kwaśne na 1 ft. owocu — pół ft. cukru. Wszystkie drobne i soczyste owoce układać należy wprost w specyalnych kompotowych słoikach, szerszych u dołu, a wąskich u góry, wytartych do sucha — i przesypywać miałkim cukrem w odpowiedniej proporcyi. Przy napełnianiu często potrząsać słoikiem, aby się owoce dobrze uleżały, bo po ugotowaniu zostanie zaledwie 1/3 lub 1/2 słoika.



Większe owoce jak: śliwki, morele i brzoskwinie w całości lub przekrojone na pół, jeszcze większe jak: jabłka, gruszki etc. należy obrane z łup przekroić na połówki lub na cztery części i układać w słoikach, a osobno zrobić syrop z odpowiedniej ilości cukru i zalać nim owoce do większej połowy wysokości słoika. Albo też można nawet je wpierw zagotować raz na syropie, a potem dopiero nakładać do słoików.

28. **Obwiązywanie i sposób gotowania zimowych kompotów.** Kompoty zimowe, aby się nie popsuły muszą być bardzo szczelnie obwiązane, by powietrze do nich nie dochodziło. Najlepszem jest używanie w tym celu pęcherza wołowego. Pęcherz powinien być przeźroczysty bez żadnego odoru i tłuszczu. Po wypuszczeniu z niego powietrza, którem bywa zwykle napełniony, należy namoczyć go w letniej wodzie, a gdy zmięknie zaciągnąć go na otworze słoika i obwiązać mocno szpagatem a naokoło obciąć nożyczkami.

Papier pergaminowy zastępuje także w pewnej mierze pęcherz. Należy go zwilżyć po wierzchu ciepłą wodą i obciągnąć wygładzając go na otworze słoika, uważając aby na boku nie było głębokich fałd, gdyż te utrudniają przylepienie się papieru do brzegów słoika i nie chronią dostatecznie od przystępu powietrza: następnie słoik obwiązać mocno sznurkiem i obciąć papier naokoło.

Pech służy również do zabezpieczenia od zepsucia konserw zimowych. Jestto rodzaj żywicy, którą dostać można w składach aptecznych, rozpuszcza się ją w rondelku i zalewa zatkane korkiem słoiki. Biorąc słoik do użycia, należy zanurzyć górną część w gorącej wodzie, a pech łatwo odejdzie. Można go schować i użyć rozpuściwszy powtórnie. Przygotowane w ten sposób słoiki wstawia się w głęboki rondel lub garnek ze sianem, którem należy je przegradzać, aby się wzajemnie, ani do dna nie dotykały, nalać zimną wodą sięgającą do większej połowy słoików i postawić z początku na słabszym ogniu, by się woda powoli rozgrzewała. Gdy się zagotuje, spojrzeć na zegarek i uważać, aby się bezustannie tyle minut kompoty gotowały, wiele czasu przepis wymaga. Potem ostrożnie zdjąć z ognia cały garnek wraz z słoikami, pozostawiając je w nim aż do zupełnego zastygnięcia.

Drugi sposób gotowania kompotów jest następujący: Na blachę od pieczenia ciasta nasypać suchego piasku, poustawiać w nim z dala od siebie przygotowane słoiki i wstawić do piecyka, który się dopiero rozgrzewa. Skoro się owoce zaczną gotować nie palić już więcej, lecz pozostawić w nim blachę z słoikami, aż do zupełnego wystygnięcia. Wtedy wyjąć słoiki i zarówno jak i gotowane w sianie obetrzeć wilgotną ścierką i schować w zimne a suche miejsce.

29. **Tabelka czasu potrzebnego do gotowania różnych kompotów.** Licząc od chwili zagotowania, różne gatunki owoców wymagają następującego czasu:

Truskawki	10—15 minut
Poziomki	" " "
Agrest dojrzały	" " "
Porzeczki	15—20 minut
Maliny	" " "
Wiśnie	" " "
Czereśnie	" " "

Agrest niedojrzały	15—20 minut
Dereń	„ „ „
Renklody	20—25 minut
Śliwki	„ „ „
Morele	30—40 minut
Brzoskwinie	„ „ „
Gruszki	„ „ „
Jabłka	„ „ „
Melon	„ „ „

O przechowywaniu i użyciu kompotów zimowych. Kompoty zimowe najlepiej przechowywują się w miejscu chłodnem a suchem, w lecie można je przechowywać w piecu przy otwartym lufcie. W razie fermentowania, co łatwo poznać po unoszących się od dołu kulkach powietrza, należy wstawić je napowrót w kociołek z sianem i zimną wodą i gotować przez 15 minut. Jeśli w słoikach na wierzchu pokaże się biała pleśń, można być spokojnym, że kompot pod nią jest zabezpieczony i długo stać może. A biorąc go do użycia należy tylko ten kożuch zdjąć i odrzucić. Natomiast jeśli się w słoiku pokaże pleśń zielona pyłkowata, taki kompot trzeba otworzyć, pleśń zdjąć ostrożnie i prędko użyć. Chcąc starannie przechowywać kompoty, należy słoiki co parę tygodni ostrożnie w rękach kilkakrotnie przewracać do góry dnem, aby się syrop wymieszał, a uniknie się formowania pleśni.

30. **Kompot zimowy z borówek czerwonych.** Borówki czerwone czyli brusznice przebrać, wypłukać, sparzywszy wrzącą wodą odlać i wrzucić na syrop zrobiony z połowy tej ilości cukru co było borówek. Dodać pokrajane w ćwiartki jabłka i gruszki, trochę skórki pomarańczowej pokrajanej w paski i smażyć razem na wolnym ogniu przez pół godziny, szumując starannie. Gdy ostygną złożyć do słojów lub kamiennego garnka i zawiązać pergaminowym papierem.

31. **Borówki innym sposobem.** Wybrane i opłukane borówki przesypywać w kamiennej rynce cukrem licząc $^3/_4$ funta cukru na 1 litr borówek, postawić na ogniu i uważać, aby niespodzianie nie wybiegły. Gdy się podniosą zestawić i wyszumować. Powtórzyć tę czynność trzy razy, a potem ciepłe jeszcze włożyć do słoja lub kamiennego garnka. Gdy zastygną, zrobią się jak galareta. Kto chce można wrzucić do nich przed zagotowaniem trochę usiekanej skórki pomarańczowej dla zapachu.

32. **Kompoty gotowane bez cukru.** Ze wszystkich drobnych owoców jak: wiśnie, maliny, agrest, porzeczki, czernice, śliwki i inne można przyrządzać konserwy bez cukru nie ryzykując gdy się popsują. W suchem i chłodnem miejscu dadzą się utrzymać przez całą zimę. Zebrane w suchy czas owoce nasypać do słoików lub w butelki, obwiązać pęcherzem i gotować w sianie jak zwykłe kompoty. W miarę potrzeby używać je na zupy, lub na kompot. W takim razie należy sok wylać do rondelka, dodać cukru, a gdy się syrop zagotuje, wrzucić owoce na 5 minut.

33. **Żurawiny w konserwie.** Przebrane żurawiny wsypać do słoja, zalać do pełna zimną przegotowaną wodą, zawiązać pęcherzem i postawić w suchem a chłodnem miejscu. W ten sposób można do wiosny przechować świeże żurawiny na kompoty i kisiele.

34. **Kompoty z suszonych owoców.** Obecnie w handlach mamy kalifornijskie bardzo ładnie suszone owoce jak: jabłka, gruszki, morele, wiśnie, etc., które zastąpić mogą zupełnie świeże, a są znacznie tańsze. Chcąc przyrządzić z nich kompot, należy wypłukać je czysto, i namoczyć 2—3 godzin w letniej wodzie. Potem tę wodę odlać, zagotować na niej syrop w proporcyi cukru jak przy świeżych owocach, a włożywszy takowe zagotować parę razy i wylać na salaterkę.

35. **Kompot z suszonych śliwek.** Opłukane w kilku wodach śliwki nalać zimną wodą, dodać cukru do smaku, trochę drobno uszatkowanej skórki cytrynowej, a kto lubi i kawałek cynamonu i gotować przez pół godziny. Smaczniejszy kompot jest zrobiony w następujący sposób: Wypłukane czysto śliwki zalać w kamiennem naczyniu w wilią dnia letnią wodą. Nazajutrz wsypać cukru do smaku, trochę skórki cytrynowej drobno uszatkowanej i wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Gdy się śliwki wypełnią, a nie zagotują wyjąć i wylać przestudzone na salaterkę.

Kompoty ostre w occie.

36. **Śliwki nieobierane w occie.** 1 kilo dojrzałych śliwek obetrzeć sucho, nakłuć każdą szpilką, ułożyć w kamiennem

naczyniu i sparzyć zagotowanym ¼ litrem octu z ¼ litrem wody i 1 funtem cukru. Pozostawić tak śliwki do drugiego dnia, a nazajutrz i trzeciego dnia powtórzyć to samo. Czwartego dodać do syropu trochę goździków i cynamonu, w gotujący się wrzucić śliwki, raz zagotować, wyszumować i odstawić. Ostudzone zupełnie włożyć w słój. Kto chce mieć śliwki nie tak ostre i smaczniejsze, może je przyrządzać na winie. Zamiast wody dać trzy części białego wina, a czwarta część octu.

37. **Śliwki obierane w occie.** 1 kilo śliwek węgierek sparzyć wrzącą wodą, obciągnąć z nich skórę, ułożyć w słojach kompotowych, zalać zimnym syropem przygotowanym z 1 ft. cukru, ¼ litra octu i ¼ litra wody z dodaniem paru goździków i kawałka cynamonu lub trzech części białego wina i jednej części octu. Zawiązać pęcherzem i gotować w sianie jak inne kompoty.

38. **Wiśnie w occie.** Piękne dojrzałe wiśnie hiszpańskie lub łutówki obrać z korzonków, ułożyć w wazę, polać przygotowanym i ostudzonym syropem, zrobionym z 2 funtów cukru, licząc na 3 litry wiśni, pół litra octu i pół litra wody, paru goździków i kawałka cynamonu. Nazajutrz syrop jeszcze raz przegotować, wiśnie ułożyć w słojach, zalać syropem, obwiązać pęcherzem i gotować w sianie jak inne kompoty.

39. **Gruszki w occie.** Najlepsze gatunki gruszek na kompoty w occie są: bergamotki, pasówki i muszkatułówki. Obrać je jak najcieniej i oczyścić wewnątrz z pestek i łuski. Jeśli są duże, przekroić na połówki i kłaść do zimnej wody, do której wcisnąć sok z jednej cytryny, aby nie czerniały. Na 1 kg. gruszek przegotować syrop z 1 funta cukru, szklanki wody i szklanki dobrego octu, dodawszy parę goździków i kawałek cynamonu dla zapachu. Osuszone z wody gruszki sparzyć wrzącym syropem, i pozostawić do drugiego dnia. Nazajutrz syrop odlać, przegotować, a gruszki ułożyć w słojach, zalać przestudzonym syropem, zawiązać pęcherzem i gotować w sianie jak zwykle. Jeśli gruszki są twarde, można je wpierw obgotować w wodzie.

40. **Melon w occie.** Dojrzały melon obrać z łupy, wyskrobać z pestek, pokrajać w kostki i sparzyć wrzącą wodą, lub jeśli jest twardawy, obgotować go do miękkości. Po osączeniu

z wody na sicie zalać go w kamiennej rynce syropem zrobionym z 1 funta cukru, licząc na 2 funty melonu i niezbyt mocnego octu. Nazajutrz wrzucić parę goździków i kawałek cynamonu i smażyć kompot na wolnym ogniu, aż się melon zrobi przeźroczysty, poczem odstawić i zimny złożyć do słojów.

41. **Ostry kompot z różnych owoców.** 1½ klg. cukru zagotować z 1 litrem winnego octu; w zimny wrzucić 1 ft. jasnych wiśni lub czereśni, wlać w kamienny garnek, a po kilku dniach syrop przegotować z 1 łyżeczką goździków i kilku kawałkami cynamonu i polać nim powtórnie wiśnie. Gdy nastąpią morele, odlać sos z wisien, w zimny włożyć funt pokłutych szpilką lub przekrajanych na połówki małych moreli, a gdy się na ogniu zagotują raz, wlać gorące do wiśni. Gdy nastąpi czas melonów, pokrajać 1 ft. obranego melona w kostkę i postąpić tak samo jak z morelami, zlewając zagotowany melon do poprzednich owoców. Po paru dniach dodać w ten sam sposób 1 funt renklod; dalej można dodać brzoskwinie pokrajane na połówki, gruszki, śliwki węgierki etc., ale w takim razie należy dodać cukru w stosunku pół funta na 1 funt owocu i octu trochę, jeśli syrop byłby za mało kwaśny. Kompot będzie również znacznie smaczniejszy, jeśli się wleje pół—1 litra białego wina. Gdy już wszystkie owoce dodane, należy jeszcze cały kompot raz zagotować, zeszumować, zimny ponakładać w słoje i obwiązać papierem pergaminowym. Do takiego kompotu nie należy dawać żadnych leśnych ani drobnych owoców ogrodowych, jak: maliny, agrest, porzeczki, etc.

Konserwy owocowe w spirytusie.

42. **„Chasse cafe“**, czyli konserwy owocowe w spirytusie, podają się w płaskich, szerokich kieliszkach szklannych, po obiedzie lub sutem śniadaniu. Można je przyrządzać z kilku gatunków owoców razem, a więc: wiśnie, truskawki, czereśnie, maliny, dereń, i większe jak: śliwki, renklody, brzoskwinie zalać syropem zrobionym z równej ilości cukru co owoców i pozostawić je w nim do następnego dnia. Nazajutrz i trzeciego dnia syrop odlać, przegotować i gorącym zalewać owoce, a czwartego dnia do zlanego syropu dodać pół litra czystego spirytusu, lub białego araku, licząc na 4 funty owoców, rozcieńczyć go ¼ częścią wody, zagotować jeszcze raz syrop, owoce ułożyć w słojach i zalać je tak, aby były przykryte. Obwiązać papierem pergaminowym.

43. **Brzoskwinie w spirytusie.** Dojrzałe brzoskwinie obrać ze skórki, wrzucić w gotującą się wodę na 4 minuty, potem osączyć je na sicie. Na 2 funty owoców zrobić syrop z 1 funta cukru i szklanki wody, wrzucić brzoskwinie i lekko obgotować. Na drugi dzień odlać syrop, zagotować, wyszumować i gorącym zalać brzoskwinie. Na trzeci do syropu dodać $^1/_4$ litra najlepszego spirytusu lub białego araku, rozcieńczonego pół szklanką wody, przegotować i zalać nim ułożone w słoikach brzoskwinie.

44. **Morele w spirytusie.** Przyrządzają się jak brzoskwinie. Nie należy z nich skóry ściągać, bo się rozpłyną, lecz tylko z meszku wierzchniego wytrzeć.

45. **Gruszki w spirytusie.** Na konserwę spirytusową należy wybierać gruszki bardzo soczyste, bo od spirytusu owoce twardnieją. Ostrugane gruszki włożyć do zimnej wody, do której wcisnąć sok z cytryny, aby nie zczerniały. Na 2 funty gruszek zrobić syrop z 1 funta cukru i szklanki wody, zagotować je raz, zeszumować i odstawić. Przez dwa następne dni syrop zasmażyć i gorącym polać gruszki a czwartego dnia zagotować go z $^1/_4$ litrem najlepszego spirytusu rozcieńczonego pół szklanką wody i zalać nim ułożone w słoju gruszki.

46. **Renklody w spirytusie.** Dojrzałe renklody nakłuć gęsto szpilką i sparzyć wrzącą wodą, do której wcisnąć sok z 2 cytryn, a dla zachowania zielonego koloru renklod, wygotować związany w muślinie posiekany szpinak. Gdy wypłyną na wierzch, odcedzić je i przelać zimną wodą, a po osączeniu i obeschnięciu wrzucić do syropu i postępować dalej jak przy poprzednich owocach.

47. **Inne śliwki w spirytusie.** Nakłuć śliwki białe, żółte, mirabele lub węgierki gęsto szpilką, sparzyć wrzącą wodą, a po przelaniu zimną wodą, zasmażyć raz w syropie i postępować dalej jak przy poprzednich owocach.

48. **Wiśnie z kirschem.** Wybrać dojrzałych wiśni łutówek lub hiszpańskich 2 funty, oczyścić z ogonków, sparzyć ukropem, a potem nakłuwając każdą parę razy drewnianą szpilką układać w słoju i zalać przegotowanym syropem z $^3/_4$ funta cukru z $^3/_4$ litrem wody i $^1/_4$ litrem kirschu. Zawiązać słój papierem pergaminowym i postawić na 4 tygodnie na słońcu.



ROZDZIAŁ XXVII.

Konfitury, galarety, powidełka i soki.

1. Konfitury.

Ogólne uwagi o smażeniu konfitur.

Smażenie konfitur wymaga wielkiej czystości i staranności, bo od tego zależy ich dobroć i trwałość w przechowaniu. Owoce do smażenia należy wybierać najdorodniejsze, zebrane w suchy dzień i nie zanadto dojrzałe. Najlepiej smażyć je w naczyniach mosiężnych, niepobielanych, służących tylko do tego jednego użytku; o ile jednak smażenie jednego owocu trwa parę dni, należy po przesmażeniu zaraz konfitury przelać na porcelanową salaterkę, gdyż cukier rozpuszczony zniedokwasza metal. Najwygodniejsze są miednice mosiężne z rączką, bo im naczynie szersze, tem owoc swobodniej pływa i nie będąc naciskany nie rozgniata się. Można je równie dobrze smażyć w rynkach kamiennych.

Zwykłą proporcyą cukru przy smażeniu konfitur jest: 1 kg cukru na 1 funt owocu, aby takowe były ładne i dały się długo przechowywać. O ile jednak konfitury mają być do szybkiego i przeważnie kuchennego spotrzebowania, można dawać półtora funta cukru na 1 funt owoców, zwłaszcza słodszych. Cukier porąbany w kawałki należy zanurzyć na sekundę w zimnej wodzie, aby nabrał tyle wody, wiele w niego wsiąknie, lub też na 1 funt cukru nalać 1 szklankę wody i gotować syrop szumując tak długo, aż się zacznie perlić. Wtedy wrzucić przygotowany owoc i na wolnym ogniu zasmażyć raz jeden, a potem wylać na salaterkę, wyszumować i wynieść do spiżarni. Najładniejsze są konfitury dosmażane po trochu na wolnym ogniu przez 3 dni. Nie porozgotowują się, są pełne i niepomarszczone.

Ważną rzeczą w trwałości i wyglądzie konfitur jest szumowanie. Gdy się szumowiny zbierają, należy lekko potrząsnąć rondlem i złączyć je w całość, a potem zbierać spodem łyżki na miseczkę. Żadnych konfitur nie można mieszać łyżką w czasie smażenia tylko często potrząsać naczyniem, aby się równo gotowały.

Konfitury są dostatecznie usmażone, gdy nabiorą przeźroczystości. Chcąc je uchronić od cukrzenia, należy dodać na dosmażeniu odrobinę syropu kartoflanego, w stosunku 1 łyżeczkę syropu na 1 klgr. cukru.

Aby syrop nie opadał na spód słoika w konfiturach, trzeba gorące usmażone konfitury poruszać ciągle, gdzie są złożone, aż do zupełnego ostudzenia, a tym sposobem owoc się wypełni i nie będzie się dzielił od syropu.

Konfitury należy składać zimne do bardzo starannie wymytych i wysuszonych słoików, a dla pewniejszego konserwowania, dobrze jest na wierzchu przykryć je krążkiem bibułki angielskiej, zmaczanym w araku, lub wprost na bibułę nalać 3 łyżeczki araku i zawiązać słoik pęcherzem lub pergaminowym papierem. Takie konfitury przechowują się świetnie nieraz 2—3 lat. Muszą jednak stać w zupełnie suchem a chłodnem miejscu.

Wszelkie sfermentowane konserwy należy przesmażyć na nowo, dodając do nich cukru i szumować dotąd, dokąd się szumowiny nie przestaną pokazywać.

Konfitury, które po dłuższem przechowaniu cukrzeją, należy wstawić w naczynie z zimną wodą i powoli ogrzewać aż się zupełnie rozpuszczą, lub też wstawić słoiki na blasze z piaskiem do letniego pieca i również powoli rozgrzewać.

1. **Agrest.** Chcąc mieć ładny zielony agrest, należy niedojrzały jeszcze, wydrylowany z pestek wrzucić do miękkiej zimnej wody i trzymać na ogniu aż do silnego zagrzania, nie dozwoliwszy mu się zagotować. Potem wybrać łyżką druszlakową i włożyć do wody z lodem; gdy przestygnie zmienić wodę, dodać lodu i wynieść do lodowni lub piwnicy. Na drugi dzień syrop zagotować, biorąc 1 klgr. cukru na 1 klgr. owocu, zupełnie zimnym zalać przecedzony owoc i znowu odstawić. Następnego dnia, dodać pół klgr. cukru do zlanego syropu, wyszumować i ciepłym zalać agrest, a czwartego dnia dodać jeszcze pół klgr. cukru do syropu, wygotować go szumując do odpowiedniej gęstości, wrzucić weń agrest i smażyć na wolnym ogniu, aż będzie miękki i przeźroczysty.

1 Kilo agrestu 1 [illegible] cukru · syrop
gęsty 14 [illegible] [illegible] na [illegible]

2. **Ananas.** Obrany z wierzchniej skóry ananas pokrajać w cienkie plastry, które podzielić znów w trójkątne części i zalać gęstym, gorącym syropem, licząc po 2 i pół funta cukru na 1 funt owocu. Nazajutrz smażyć na wolnym ogniu szumując przez pięć minut, a na trzeci dzień dosmażyć i złożyć zimny do słojów. Pozostały syrop przecedzić i zlać w butelkę, używając do ponczu, galaret, lukrów etc. Łupy z ananasu posiekać drobno, zalać lekkim syropem i wygotowawszy zlać przecedzony do butelki jako smak do różnych legumin, lub też nalać spirytusem i wymoczyć przez tydzień, a potem użyć do przyrządzenia likieru ananasowego.

3. **Berberys.** Berberys ma bardzo przyjemny smak kwaskowaty, a po usmażeniu cudny rubinowy kolor. Żmudne tylko bardzo jest drylowanie, bo drobne te owoce musi się każde ziarnko z osobna oczyszczać pojedynczą szpilką z pestek. Na 1 funt berberysu wziąć 2 i pół funta cukru, gdyż owoc jest bardzo kwaśny, zagotować gęsty syrop, zalać gorącym berberys, a nazajutrz smażyć na wolnym ogniu przez 15 minut. Nie należy go smażyć dłużej, bo zmienia łatwo swój piękny kolor.

4. **Brzoskwinie.** Nawpół dojrzałe brzoskwinie pokłuć gęsto szpilką, nalać zimną wodą i z lekka zagotować, potem ściągnąć z nich skórkę i włożyć do zimnej wody. Nazajutrz osączone zalać lekkim gorącym syropem, a na trzeci dzień zagotować je przez 10 miut w tym syropie. Na czwarty zlać syrop, dodać do niego jedną trzecią część cukru potrzebnego w proporcyi 1 klgr. na jeden funt brzoskwiń i znów zasmażyć brzoskwinie, a piątego dnia dodać do syropu trzecią część cukru i wysmażywszy do należytej gęstości, włożyć brzoskwinie i smażyć na wolnym ogniu, szumując, aż zrobią się przeźroczyste i zimne ułożyć w słoje.

5. **Konfitura z cytryny.** 1 klgr. cytryn moczyć w miękkiej wodzie przez 8—10 dni, często takową zmieniając. Po wymoczeniu pokłuć je szpilką i gotować przez 4 godziny, a następnie ułożyć jedną obok drugiej na serwecie na miękkim kocu i pozostawić do wystygnięcia. Na drugi dzień pokrajać je ostrym nożem w cienkie talarki, wyjmując z nich pestki; 2 klgr. cukru podzielić na cztery części. Z jednej zrobić syrop i letnim nalać cytryny, powtarzać to samo przez następne dnie, za każdym razem dodając do syropu po $1/4$ części cukru,

a ostatniego dnia, jeśli syrop będzie za rzadki, wygotować go do odpowiedniej gęstości i zasmażyć cytryny na wolnym ogniu przez 5—10 minut. Taka konfitura wyborna jest dodana do herbaty.

6. **Konfitura z cytronady.** 1 klgr. cytronad, tj. jedną dużą lub dwie albo trzy mniejsze moczyć tak samo i gotować, jak poprzednie cytryny. Gdy są miękkie, pokrajać je w cienkie talarki i zalać letnim syropem również jak cytryny, z dodaniem za każdym razem cukru smażyć je 3-go i 4-go dnia na wolnym ogniu, aż będą zupełnie przeźroczyste. Cytronada ma bardzo ładny zapach i głównie używać ją można do ciasta.

7. **Derenie.** Dojrzały dereń wydrylować dużą szpilką z pestek. Zrobić gęsty syrop z 1 klgr. cukru na 1 ft. dereniu (do szybkiego użycia można wziąć 1½ ft. cukru), wrzucić dereń i zasmażywszy raz jeden, postawić w chłodzie. Nazajutrz wyszumować i dosmażyć na wolnym ogniu niezbyt długo, aby koloru nie zmienił.

8. **Czernice czyli jerzyny.** Wybrane z szypułek czernice usmażyć w ten sam sposób, co derenie, a zimne włożyć do słoja, przykryć bibułką zmaczaną w araku i obwiązać papierem pergaminowym.

9. **Konfitura z dyni.** Z rozkrojonej i oczyszczonej z pestek dyni powykrawać łyżeczką od wydrążania kartofli 1 ft. okrągłych kulek, lub pokrajać w drobną kostkę, albo talarki. Obgotować je w wodzie, a potem przelać zimną wodą, skropić sokiem z cytryny i kieliszkiem araku. Następnie zalać lekkim syropem z 1 ft. cukru i smażyć przez 10 minut. Nazajutrz dodać drugi funt cukru do syropu, wygotować go do odpowiedniej gęstości, a potem smażyć na wolnym ogniu dynię, aż się zrobi przeźroczysta. Taka konfitura dobra jest osączona z syropu do ciasta.

10. **Konfitura z głogu.** Wybrać ładne pąsowe jagody głogu póki jeszcze są twarde i nie przemarznięte, a rozkroiwszy jednym bokiem, wydrylować podwójną szpilką i wyskrobać dobrze z kłujących włosków, które się znajdują w środku. Potem go sparzyć wrzącą wodą, pozostawiając w niej, aż zmięknie, poczem go odcedzić i zasmażyć w lekkim syropie (na 1 ft. głogu 1 ft. cukru). Nazajutrz dodać do syropu jeszcze

pół ft. cukru, wysmażyć go do odpowiedniej gęstości, wcisnąć sok z jednej cytryny, wrzucić głóg i dosmażać na wolnym ogniu. Konfitura z głogu służy głównie do ubierania kompotów, tortów, legumin etc.

11. **Gruszki.** Dojrzałe gruszki, zwane pannami, obrać z łupy i ze środków i pokrajać w ćwiartki lub tylko na połówki. Na 1 ft. takich obranych gruszek wziąć pół funta miałkiego cukru i 1 cytrynę. Układać na salaterce, przesypując je cukrem i skrapiając cytryną i kieliszkiem dobrego araku. Na drugi dzień scedzić sok, który z siebie puściły, zagotować, wyszumować i smażyć w nim gruszki na wolnym ogniu, aż się zrobią przeźroczyste.

12. **Jabłuszka rajskie.** Małe jabłuszka zwane rajskiemi wraz z korzonkami ponakłuwać szpilką i ugotować w wodzie uważając, aby skórka nie popękała. Potem włożyć je do zimnej wody, a nazajutrz odcedzić i zalać ciepłym syropem z 1 ft. cukru na 1 funt jabłuszek. Na trzeci dzień dodać jeszcze pół ft. cukru, zagotować syrop, wyszumować, wrzucić jabłuszka, smażyć na wolnym ogniu przez kwadrans, a gdy wystygną, złożyć je do słoja. Takie jabłuszka używają się głównie do ubierania kompotów i tortów.

13. **Maliny.** Wybrać szpilką duże, świeże maliny z korzonków i robaczków, na wyłożoną papierem wagę. Na ft. malin zrobić bardzo gęsty syrop, bo maliny z siebie b. dużo soku puszczają, z 2 ft. cukru, na gotujący się wsypać je i zasmażyć raz jeden na wolnym ogniu, poczem odstawić i przykryć, aby muchy nie leciały. Nazajutrz postawiwszy na kraju blachy, ostrożnie wyszumować i powoli dosmażać przez 10 minut. Malin nie należy długo smażyć, bo twardnieją. Składając do słojów, wybierać czyste maliny, a sok przecedzić z pestek, które się w smażeniu oddzieliły i zlać do słojów.

14. **Maliny białe.** Bardzo ładnie wygląda konfitura z malin białych. Smaży się je tak samo jak czerwone.

15. **Melon.** Niezbyt dojrzały melon ananasowy, bo ma śliczny zapach, przekroić na wpół, wyskrobać z pestek, okroić z zielonej skóry, a żółte kawałki pokrajać w czworograniaste kawałki lub talarki, nalać zimną wodą i zagotować do zupełnej miękkości. Potem przelać na druszlaku kilka razy zimną

wodą, a następnie na salaterce skropić cytryną i arakiem. Po dwóch lub trzech godzinach włożyć do gęstego syropu, biorąc $1^1/_2$ ft. cukru na 1 ft. owocu i smażyć na wolnym ogniu przez 5 minut. Nazajutrz dosmażyć tak, aby był przeźroczysty i zimny złożyć w słoje. Konfitura z melona bardzo dobra do placka przekładańca.

16. **Morele w całości.** Wybrać niezbyt dojrzałe, równej wielkości morele, nakłuć je szpilką i włożywszy do zimnej wody, postawić na ogniu, aż się zagotują. Gdy zmiękną odcedzić je i nalać zimną wodą, a tymczasem zrobić gęsty syrop na wygotowanym smaku, biorąc 1 klg. cukru na ft. moreli, zalać je ciepłym syropem, a drugiego i trzeciego dnia dosmażać po trochu, szumując, aż się zrobią przeźroczyste.

17. **Morele smażone w połówkach.** Poprzekrawać na połówki, ładne, dorodne morele, wyrzucić pestki i zalać gorącym, gęstym syropem w stosunku 1 klg. cukru na 1 ft. owoców. Przez następne dwa dni smażyć na wolnym ogniu, szumując, aż nabiorą przeźroczystości. Można na dosmażeniu wrzucić do nich oparzone z łupy ziarnka, wydobyte z pozostałych pestek, jednak konfitury z ziarnkami nie będą się tak długo przechowywać, bo łatwo fermentują.

18. **Orzechy włoskie.** Wybrać orzechy włoskie zupełnie jeszcze zielone, najlepiej w miesiącu lipcu. Nakłuć gęsto szpilką i moczyć przez 10 dni w miękkiej wodzie, którą należy często zmieniać. Potem je ugotować, żeby były zupełnie miękkie i szpilka z łatwością przeszła przez środek i odcedzić na sito. Gdy obeschną zalać je zimnym lekkim syropem, w którym zagotować kawałek cynamonu i parę gwoździków, niech w nim postoją ze 3 dni. Po trzech dniach dołożyć do syropu drugie tyle cukru (1 klg. na 1 ft. owocu) i znów letnim zalać orzechy. Po kilku dniach wybrać je na sito, syrop wygotować do odpowiedniej gęstości i gorącym polać je. Po 9 dniach, jeśli orzechy od środka będą czarne, a skóra na nich miękkawa, mają dosyć, jeśli zaś nie, to jeszcze raz syrop odlać i wrzącym zalać orzechy. Po paru dniach złożyć je w słoje i używać do ubierania ciast, kompotów, lub też osączone z syropu na sucho.

19. **Porzeczki czerwone.** Duże, ogrodowe porzeczki wydrylować z pestek ostro zastruganem piórkiem i rzucać zaraz do gęstego syropu. Na 4 szklanki wydrylowanych porzeczek wziąć $1^1/_2$ klg. cukru, smażyć je na wolnym ogniu, nie dłużej

jak 15—20 minut, bo zgalarecieją, zebrać starannie szumowiny tylcem łyżki srebrnej i zimne złożyć do słoja.

20. **Porzeczki białe.** Konfitura z białych porzeczek wygląda bardzo ładnie, drylują się i smażą w ten sam sposób jak czerwone, uważać jednak, aby ich nie smażyć zbyt długo, bo tracą swój biały kolor i żółkną.

21. **Porzeczki smażone w całych gronkach.** Do ubierania tortów, legumin i kompotów, bardzo ładnie wyglądają porzeczki, zwłaszcza czerwone, usmażone w całych gronkach. W tym celu należy wybrać ładne, pełne i duże grona porzeczek i każdą jagódkę z boku wydrylować ostrożnie ostro zastruganem piórkiem, nie odrywając jej od szypułki. Potem kłaść w gęsty syrop w obszerne naczynie, aby luźno gronka pływały i smażyć w ten sam sposób, jak poprzednie.

22. **Poziomki.** Poziomki po usmażeniu zazwyczaj są cierpkie i kurczą się. Aby tego uniknąć, należy je wrzucić do zimnego syropu, pozostawiając w nim do drugiego dnia, a potem zagotować na wolnym ogniu raz jeden, poczem wyszumować i odstawić na bok, aby powoli ostygły. Na 1 funt poziomek wystarczy zrobić gęsty syrop z $1^1/_2$ ft. cukru.

23. **Pomarańcze krajane ze skórką.** Smażą się zupełnie w ten sam sposób co cytryny (patrz wyżej).

24. **Pomarańcze smażone bez skórki.** Obrać ze skóry 5 lub 6 pomarańcz, oskrobać zupełnie z białej skórki i zważyć biorąc na 1 funt pomarańcz półtora funta cukru. Zagotować gęsty syrop, pomarańcze podzielić na cząstki, obciągnąć z każdej cienką skórkę, którą jest powleczona, odrzucić pestki i zalać letnim syropem. Nazajutrz przesmażyć raz na wolnym ogniu, a trzeciego dnia smażyć tak długo, aż się zrobią przeźroczyste, wyszumować i złożyć zimne do słoja.

25. **Małe gorzkie pomarańcze.** Cieplarniane małe zielone pomarańcze, pokłuć gęsto szpilką i moczyć przez 10—12 dni w wodzie, codziennie takową zmieniając, poczem gotować je przez kilka godzin, aż będą zupełnie miękkie. Potem je smażyć biorąc półtora razy tyle cukru; z $^1/_3$ części zrobić lekki syrop i letnim zalać pomarańcze. Powtarzać to przez 5 dni, za każdym razem dodając do syropu, który należy przegotować po jednej części cukru i coraz goretszym i gęściejszym zalewać pomarańcze. Szóstego dnia wrzucić je w gotujący się

syrop, wcisnąć sok z jednej cytryny i zagotować parę razy, a gdy wystygną, schować do słoja. Powinny być zupełnie przeźroczyste. Używa się ich przeważnie do ubierania tortów, lub też na sucho, ale muszą stać wpierw parę miesięcy w syropie, poczem je należy wyjąć i nadziawszy na szpilki, osuszyć w ciepłym pokoju przez 1—2 dni.

26. **Pigwy.** Pigwy są podobne do jabłek, mają bardzo przyjemny smak i zapach. Obrane ze skórki i pokrajane w cienkie talarki, opłukać w zimnej wodzie i gotować, dodawszy na koniec noża oczyszczonej sody. Gdy już są zupełnie miękkie, osączyć je z wody na sicie i wrzucić do gęstego syropu, zrobionego z półtora funta cukru, licząc na 1 funt owocu, zasmażyć parę razy, ale nie długo, bo stwardnieją, a gdy wystygną, schować do słoja.

27. **Konfitura z róży.** Specyalny gatunek róży czerwonej, zwanej cukrową, obrać starannie każdy listek z białych końców i żółtych środków, zważyć ją, a następnie sparzyć wrzącą wodą, aby z niej gorycz wyszła i odcedzić na sito. Gdy dobrze z wody osiąknie, skropić ją cytryną dla nabrania napowrót różowego koloru i kwaskowatego smaku, rozskubać listeczki palcami i wrzucić do gorącego, gęstego syropu, zrobionego z 4 funtów cukru, licząc na 1 funt róży. (Jeśli róża ma być nie do jedzenia, lecz tylko do ciasta, można dać cukru tylko 3 lub 2 funty). Pozostawić w nim różę do następnego dnia, potrząsając parę razy naczyniem i mieszając łyżką, aby listki pojedynczo się rozdzieliły. Nazajutrz smażyć na wolnym ogniu, aż róża nabierze przeźroczystości, wyszumować i zimną złożyć do słoi.

28. **Róża tarta do ciasta.** Konfitura z róży jest najsmaczniejsza do ciasta. Aby w smażeniu nie zatraciła swego pięknego zapachu, można z niej robić na surowo konfiturę tartą. Przygotować różę jak poprzednio, a po sparzeniu wycisnąć ją dobrze rękami, rozskubać trochę i skropić cytryną. Gdy nabierze koloru, włożyć do donicy i ucierać wałkiem z cukrem miałkim, licząc 2 funty na 1 funt róży, aż się zrobi z niej zupełnie gładka masa. Potem złożyć do słoja i używać w miarę potrzeby do ciasta.

29. **Konfitura z rabarbarum.** W maju i w czerwcu, gdy krzew rabarbarum puszcza młode pędy, odciąć kilka grubych łodyg, obciągnąć je z wierzchnich włókien, pokrajać w kawałki, na 2 ctm. długości, zalać zimną wodą i postawiwszy na ogniu, trzymać aż woda zacznie się gotować. W tej chwili odcedzić je, uważając, aby się nie rozgotowały i przelać zimną wodą. Gdy zupełnie wystygną i stężeją, obsączyć z wody, wrzucić na gęsty syrop zrobiony z półtora funta cukru na 1 funt rabarbarum i smażyć na wolnym ogniu, aż łodygi będą zupełnie przeźroczyste. Konfiturą z rabarbarum z powodu jej ładnego zielonego kolorn, można ubierać torty i leguminy zimne.

30. **Renklody.** Zerwane w połowie sierpnia twarde i niedojrzałe jeszcze renklody, pokłuć szpilką drewnianą, sparzyć na misce wrzącą wodą i przykryć, ażeby prędko nie ostygły. Zaparzenie to powtórzyć trzy razy, aby ze śliwek wyszła surowizna. Na 1 ft. owocu zrobić gęsty syrop z półtora funta cukru, włożyć weń renklody i zwolna parę razy zagotować, a następnie odstawić. Powtórzyć to przez dwa następne dni, a gdy już będą przeźroczyste, złożyć zimne do słoja.

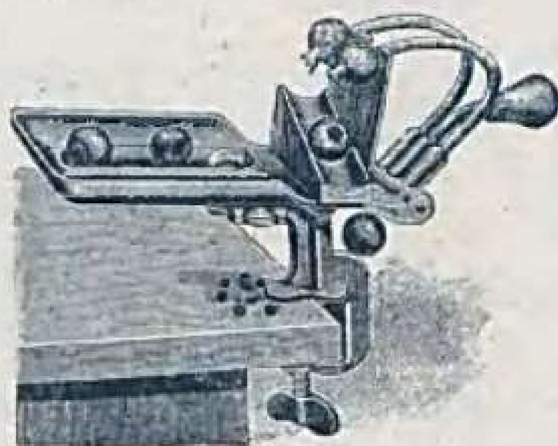
31. **Śliwki drobne zielone.** Śliwki węgierki lub inne zupełnie jeszcze zielone w sierpniu można smażyć tak samo jak poprzednie renklody. Śliwki takie wyjęte ze syropu i osuszone, wyglądają jak kijowskie konfitury.

32. **Truskawki.** Owoce truskawek są bardzo delikatne, dlatego trzeba je smażyć bardzo starannie, by się nie rozgotowały. Zebrane w suchy dzień truskawki, obrać z korzonków, opłukać z piasku w zimnej wodzie, obsuszyć na sicie, a potem maczać każdą nadziawszy na szpilkę, w spirytusie lub w araku i kłaść do gorącego bardzo gęstego syropu, zagotowanego z 2 funtów cukru, licząc na 1 funt owocu. Nazajutrz smażyć na wolnym ogniu przez 20 minut: wyszumować ostrożnie i zimne już złożyć do słoja.

33. **Truskawki ananasowe.** Truskawki białe ananasowe sa najsmaczniejsze na konfiturę, bo mają śliczny zapach i są po usmażeniu blado różowego koloru. Smażą się w ten sposób, co poprzednie.

34. **Wiśnie czarne hiszpańskie.** Duże czarne wiśnie zwane też lutówkami, oczyścić z korzonków, wydrylować szpilką lub maszynką z pestek i wrzuciwszy do gęstego syropu z półtora funta cukru, licząc na 1 ft. owocu zagotować raz jeden. Potem

wyszumować i odstawić, a nazajutrz smażyć na wolnym ogniu szumując przez 15—20 minut aż się wiśnie w środku syropem wypełnią. W tym celu należy pierwszego i drugiego dnia, dopóki są jeszcze ciepłe, potrząsać często naczyniem, w którym się smaży.



Maszynka do drelowania wisien z pestek.

35. **Winogrona.** Wybrać same duże jagody z winogron i wrzucić je w gotujący się gęsty syrop zrobiony z 2 funtów cukru, licząc na 1 funt owocu. Zagotować je trzy razy, za każdym razem zdejmując na 5 minut z ognia, a gdy pestki na wierzch wypłyną, zebrać je łyżką druszlakową wraz z szumowinami, następnie dosmażać na wolnym ogniu, a odstawiwszy je, tak długo ruszać naczyniem, aż konfitura wystygnie, a jagody wypełnią się syropem.

36. **Żurawiny.** Wybrać duże i zdrowe jagody, ponakłuwać je szpilką i nalać zimną wodą, którą zmieniać przez dwa następne dni. Czwartego dnia osączyć je na sicie, wrzucić na gęsty syrop zagotowany z 2 funtami cukru, licząc na 1 ft. owocu, przesmażyć je parę razy na wolnym ogniu, zeszumować a gdy jagody będą przeźroczyste, odstawić i zimne złożyć do słoja. Resztę soku zlać do butelki. Wodę zaś zlaną z żurawin drugiego dnia można przesmażyć z cukrem i używać na kisiel lub do herbaty, w takim razie jednak, żurawiny zalać tylko tyle wodą, aby były nią zakryte.

2. Konfitury suche i suszone owoce.

37. **Owoce kijowskie kandyzowane.** Każdy owoc dobrze usmażony można wyjąć z syropu, osączyć na sicie, posypać miałkim cukrem i obsmażyć wolno w ciepłej temperaturze.

Jeśli cukier się rozpuścił, posypać powtórnie, a gdy już zupełnie suche, złożyć do słoja lub też w pudełka od cukierków układając rzędami i przekładając papierem. Albo też wyjęte i osączone ze syropu konfitury, zanurzać w gęstym bardzo lukrze, tak aby na owocach zastygła szkląca powłoka. W tym celu należy syrop ugotować „d o n i t k i" to znaczy, że umaczawszy w syropie łyżkę druszlakową, gdy się w nią dmuchnie, muszą wylatywać dziurkami w powietrze nitki. w ten sposób można przyrządzać w domu bardzo smaczne owoce kandyzowane z najrozmaitszych konfitur, a więc z agrestu, wiśni, głogu, ananasu, truskawek, dereniu, orzechów włoskich, zielonych pomarańczek, renklod, moreli, brzoskwiń, melona i innych. Drobniejsze z nich jak: wiśnie, agrest, dereń lub głóg można po kilka razem nadziewać na drewniane szpilki.

38. **Skórka pomarańczowa osmażana.** Grube i mięsne skórki z pomarańcz obrać pokrajawszy w ćwiartki i gotować przez kilka godzin w wodzie, zmieniając ją parę razy z dodaniem sody oczyszczonej na koniec noża tak długo, aż skórki będą zupełnie miękkie. Wtedy je osączyć na sicie i zupełnie suche włożyć do gęstego syropu z $1^1/_2$ ft. cukru na 1 ft. skórek i szumując smażyć przez dobry kwadrans, a następnie powyjmować i ułożyć je na półmisku. Syrop nazajutrz wygotować „do nitki", (patrz w poprzednim przepisie) maczać w nim każdą skórkę z osobna i obsuszać w cieple na sicie. Gdy zastygną zupełnie i utworzy się na nich szkląca skorupka, złożyć je do słoja, aby zbytnio nie wyschły.

39. **Cykata z kawona.** Białe części mięsa w kawonie, które się znajdują przy samej wierzchniej skórze, okroić czysto na kawałki kwadratowe lub podłużne i ugotować do zupełnej miękkości. Zagotować syrop z 1 ft. cukru na 1 ft. owocu, zimnym zalać osączony z wody kawon i postawić w lodowni. Po trzech dniach syrop odlać, dodać $^1/_2$ ft. cukru, przesmażyć go i znów w przestudzonym nalać kawon i postawić w zimnie. Za trzecim razem po odlaniu syropu dodać 1 ft. cukru, wyszumować i smażyć w nim kawon z jakie 10 minut, aż nabierze przeźroczystości, wtedy osączyć go na sicie z syropu, obsypać miałkim cukrem i obsuszyć w letnim piecu. Aby cykata miała przyjemny zapach można posypać ją zaraz po ugotowaniu w wodzie laseczką utłuczonej z cukrem wanilii.

40. **Łodygi tataraku.** Najlepsza pora do smażenia jest w maju. Narwać pięknych łodyg tataraku, opłukać je czysto,

pokrajać w kawałki na 2 cale długości i przesypać na kamiennej misce miałkim cukrem. Nazajutrz usmażyć syrop z 1 ft. cukru i zimnym zalać tatarak, powtarzać to samo przez trzy dni, dodając za każdym razem do syropu cukru tak, aby go wyszło 2 ft. na 1 ft. łodyg. Ostatni raz po przesmażeniu syropu, wrzucić ten tatarak, wcisnąć soku z cytryny i smażyć przez 5 minut, a po wystudzeniu, wybierać osączony z syropu na sito, posypać miałkim cukrem i osuszyć w letnim piecu. Taką konfiturą można bardzo ładnie ubierać torty wycinając z nich liście lub łodygi do kwiatów układanych z owoców.

41. **Korzeń tatarakowy.** Smaży się w maju. Wybrać średniej wielkości korzenie tataraku, ostrugać, opłukać i pokrajawszy w pasy na 6 części, gotować odlewając ze 6 razy, aż gorycz z nich zupełnie wyjdzie. Gdy korzenie już zupełnie miękkie, zalać je odcedziwszy z wody gorącym syropem z 1 ft. cukru i postawić w zimnie na 48 godzin. Potem dodać do syropu drugi funt cukru licząc na 1 ft. korzenia, włożyć tatarak i smażyć aż syrop będzie zupełnie gęsty. Wtedy osączone z syropu kawałki obsypać naokoło miałkim cukrem, układać na sicie i obsuszyć w letnim piecu.

42. **Kasztany w cukrze.** Obgotowane w wodzie kasztany, obrać ostrożnie z podwójnej łupy, aby się nie rozleciały. Na 1 ft. obranych kasztanów zrobić gęsty syrop z 1 funta cukru, gotując go tak długo, aż się zacznie lekko rumienić. Wtedy nadziewać kasztany na szpilkę drewnianą, maczać w tym syropie i natychmiast zanurzać w zimnej wodzie z lodem, a następnie kłaść je na włosiennem sicie, zdala jeden od drugiego, aby w suchem miejscu obeschły. Utworzy się na nich szkląca powłoka, która jednak nie trzyma się dłużej nad 1—2 dni, dlatego takie kasztany można przyrządzać tylko na bezpośrednie użycie.

43. **Orzechy włoskie w cukrze.** Przyrządzają się zupełnie tak samo jak kasztany. Obrać ostrożnie z łupin orzechy w ten sposób, aby się nie połupały, lecz całe połówki maczać w takim samym syropie jak kasztany.

44. **Owoce lakierowane na sposób włoski.** Nadziewać jakiekolwiek suche owoce po kilka na drewniane szpilki n. p. daktyle, figi, prunelki, śliwki węgierki, orzechy włoskie, kasztany ugotowane i obrane z łupy i t. p. i najpierw maczać w gęstym bardzo syropie, który się zaczyna już rumienić,

a potem zanurzyć je natychmiast w zimnej wodzie z lodem, poczem składać na sicie w suchem a zimnem miejscu, aby obeschły. Dostaną po wierzchu lakierowaną twardą powłokę, która jednak po paru dniach się rozpuści, dlatego można je tylko przyrządzać przed bezpośredniem użyciem.

45. **Migdały palone w cukrze.** Na jeden funt migdałów zrobić syrop z 1 ft. cukru zamaczanego w wodzie. Próbę gęstości syropu uskutecznić, maczając w nim drewniany patyczek. Jeżeli za włożeniem w syrop, a następnie w zimną wodę, cukier z kawałków odlatywać będzie, wtedy syrop jest dobry. Wrzucić weń wytarte w serwetę migdały, mieszać łyżką, a skoro zaczną obsychać, odstawić, posypać miałkim cukrem, wstawić znów na ogień i smażyć aż do zarumienienia na brązowo. Wtedy wyłożyć migdały na półmisek zmaczany w wodzie, porozdzielać każdy z osobna, a po wystudzeniu włożyć do słoja.

46. **Śliwki lakierowane.** Duże śliwki węgierki wydrylować z pestek, nadcinając je jednym bokiem; ułożyć w kamiennym garnku i zalać gorącym lekkim syropem zrobionym z 1 ft. cukru licząc na 3 ft. owocu. Niech tak stoją w chłodzie przez 2 dni, potem odlać syrop, przegotować go, wyszumować i znów zalać gorącym śliwki. Czynność tę należy powtarzać co dwa dni 6 razy. Nakoniec osączyć z syropu śliwki, składać po dwie jedną w drugą, aby były grube i duże i na sicie obsuszyć lekko w letnim piecu. Potem złożyć w słoje i trzymać w suchem miejscu.

47. **Śliwki zwane prunelkami.** Bardzo dojrzałe śliwki węgierki spażyć w wrzącej wodzie, obciągnąć ze skórki, wydrylować z pestek, spłaszczyć na okrągło i ułożywszy na deseczkach, suszyć przez kilka dni w letnim piecu. Gdy już dostatecznie uschną, spłaszczyć je jeszcze bardziej i układać w drewnianych pudełkach, przekładając gdzieniegdzie listkami bobkowemi. Upychać silnie, a na wierzchu przycisnąć jeszcze kamieniem, aby się uleżały. Po paru dniach zamknąć wieczko i trzymać w suchem, a chłodnem miejscu.

48. **Gruszki smażone w miodzie.** Obstrugane i obrane z pestek gruszki przekroić wraz z korzonkiem u góry na dwie połówki i obgotować do zupełnej miękkości w wodzie. Potem je osączyć i zalać rozpuszczonym miodem, biorąc po pół litra miodu na 2 ft. gruszek. Niech tak postoją ze dwa dni, poczem

je smażyć na wolnym ogniu aż do zupełnej gęstości, a następnie wyjmując, obsypać każdą miałkim cukrem, układać w odstępach od siebie na sicie i obsuszyć w piecu.

49. **Sery jabłeczne.** Mając dużo jabłek, można przyrządzać sery jabłeczne, które dają się bardzo długo przechowywać w suchem a zimnem miejscu i są bardzo smacznem i zdrowem jedzeniem, szczególniej dla dzieci. Można używać do nich najrozmaitszych gatunków jabłek, które obstrugać z łupy, wydrążyć ze środków i z pestek, pokrajać w kawałki i włożywszy do kamiennego garnka, zalać odrobiną wody i przykryte wstawić na noc do gorącego pieca. Nazajutrz gotować je na blasze, mieszając często, aż się zupełnie rozgotują; wtedy je przefasować przez włosienne sito, dodać cukru do smaku, trochę smażonej skórki pomarańczowej, usiekanej drobno, lub cytrynowej otartej na tarku, różnych przesianych korzeni jak: gwoździków, cynamonu, muszkatułowego kwiatu i imbiru i smażyć na wolnym ogniu, mieszając często tak długo, aż masa zgęstnieje zupełnie i zacznie od rondla odstawać. Wtedy rozłożyć zmaczane w zimnej wodzie płótno, kłaść w nie masę, zawijać okrągłe bochenki i włożyć pod prasę lub przycisnąć deseczką i kamieniem. Tak powinny leżeć przez parę dni w zimnej spiżarni, poczem je wyjąć, a gdyby były jeszcze za wilgotne i za miękkie, postawić je w przewiewnem miejscu do osuszenia. Można tę masę nakładać także w różne foremki blaszane, które należy wpierw zmaczać w wodzie i posypać miałkim cukrem.

50. **Sery owocowe.** W ten sam sposób jak jabłeczny, można przyrządzać także sery z różnych mieszanych owoców, a więc: ze śliwek obieranych, gruszek, jabłek, brzoskwiń, dereni i innych jesiennych owoców. Smaczniejszy będzie jeszcze, jeśli się daje do niego połowę tylko cukru, a połowę miodu, trzeba go jednak wtedy wysmażyć na bardzo gęstą masę, pilnując, aby się nie przypaliła.

51. **Śliwki suszone na rożenkach.** Dojrzałe śliwki węgierki wydrylować z pestek, nadciąwszy każdą z boku, obsypać w środku i zewnątrz kminkiem lub siekanymi migdałami, nadziewać jedną obok drugiej po kilkanaście na długie, cienkie, drewniane rożenki, ułożyć na przetaku wyłożonym słomą i suszyć w letnim piecu. Nie uschną one od jednego razu, trzeba to suszenie powtarzać kilkakrotnie, najlepiej na noc. Ususzone

śliwki złożyć w pudełkach i przechowywać w suchem miejscu. Podawać je można na przekąskę po wódce.

52. **Śliwki nadziewane na rożenkach.** Tak samo przygotowane śliwki jak poprzednie, nadziewać każdą ziarnkiem oparzonego z łupki migdała lub orzecha laskowego, albo masą orzechową lub migdałową z cukrem i suszyć w ten sam sposób w letnim piecu.

53. **Śliwki suszone.** Susząc owoce, należy je wstawiać do wolnego pieca po chlebie i uważać, aby powoli schły. Jeśli ciepło jest za silne, to śliwki w piecu pękają i z sokiem najlepsza esencya wychodzi, a potem tak mocno się pomarszczą, że z najpiękniejszych zrobią się małe. Wszelkie owoce należy suszyć na przetakach, lub na specyalnych koszykowych ramach, aby miały przewiew od spodu. Do suszenia śliwek trzeba używać najdojrzalszych aby były słodkie; tymczasem u nas używają zazwyczaj najgorsze wybiórki, które spadają z drzewa, nic więc dziwnego, że nie są dobre i smaczne.

54. **Wiśnie suszone.** Dojrzałe wiśnie rozgarnąć na przetakach, aby były tylko jedną warstwą przykryte i suszyć w letnim piecu, często mieszając takowe, aż zupełnie uschną.

55. **Gruszki suszone.** Na suszenie gruszek wybierać mniej soczyste gruszki. Układać ze skórką na koszykowych ramach ogonkami do góry, a gdy w letnim piecu z jednej strony przeschną, obrócić je na drugą stronę. Gdy powierzchnia na nich się zmarszczy, wyjąć z pieca i dosuszać na słońcu na powietrzu.

56. **Jabłka suszone.** Jabłka suszą się tak samo jak gruszki z tą różnicą, że się je przekrawa na 4 części. Kto chce mieć jabłka białe i ładne, należy je ostrugać z łupy, wydrążyć ze środków a potem pokrajać w talarki i suszyć w wolnym piecu, ułożone na przetakach, wyłożonych słomą.

3. Galarety owocowe.

Ogólne uwagi co do smażenia galaret.

Smażenie galaret owocowych jest bardzo trudno utrafić w samą miarę; albo bywają niedosmażone i rzadkie, albo przesmażone, ciągnące i niesmaczne. Można wypróbować dwoma sposobami, czy galareta ma już dosyć: gdy jest na dosmażeniu, ostudzić na łyżce trochę syropu i z tej łyżki wziąć kroplę

jedną na łebek od szpilki; jeżeli nie spada, to znak, że dobra. Albo też spuścić kroplę na zimny nóż, która nie powinna się na nim rozlać. Drugi sposób jeszcze pewniejszy jest: wlawszy odmierzony sok w miedniczkę mosiężną, zanurzyć w nim pałeczkę drewnianą i nadciąć w tem miejscu, dokąd sok dochodził, a włożywszy potem porąbany drobno lub miałki cukier, smażyć z początku na większym ogniu, a dosmażać na wolnym uważając, aby sok się wygotował do tej miary, ile go było przed włożeniem cukru.

57. **Galaretka z jabłek.** Na galaretkę jabłka muszą być jednego gatunku. Najlepsze są papierówki, bursztówki albo sztetyny, z których galareta będzie biała, lub też renety, które nadają galarecie śliczny kolor dukatowego złota. Przygotowane na galaretę jabłka obrać z wierzchniej łupy i z pestek, pokrajać w kawałki, zalać wodą tyle tylko żeby je nakryła i rozgotować w kamiennym garnku. Gdy się z nich zrobi jednolita masa, wylać je do worka z płótna i powiesić, żeby sok ściekał. Nazajutrz odmierzyć go, na 1 litr soku wsypać 3 funty miałkiego cukru i gotować szumując. Na dogotowaniu wcisnąć sok z jednej cytryny i spróbować czy ma już dosyć. W tym celu zastudzić trochę soku na łyżce drewnianej; jeśli po zastudzeniu zetnie się jak należy, odstawić z ognia i nalewać ciepłą jeszcze do słoików, a po zawiązaniu wynieść w zimne i suche miejsce. Miazgę z jabłek użyć na marmeladę lub sos jabłeczny.

58. **Galareta z pigwy.** Przyrządza się zupełnie w ten sam sposób co jabłkowa. Ma śliczny zapach i kolor różowy.

59. **Galareta z agrestu.** Zielony jeszcze agrest z początkiem czerwca zebrać, oczyścić z ogonków i szypułek, wypłukać, nalać wodą tyle tylko aby owoc był nią zakryty i gotować przez pół godziny, a następnie wylać do płóciennego worka, aby sok powoli ściekał. Ten sok wlać do kamiennej lub mosiężnej rynki, dodając na każdą szklankę soku — dwie szklanki miałkiego cukru i smażyć na wolnym ogniu starannie szumując. Gdy przy próbie jak wskazane w ogólnych uwagach o galaretach takowa się zetnie, wlać ją gorącą do słoików i postawić w zimnie. Pozostałą w worku miazgę można użyć na marmeladę.

60. **Galareta z truskawek.** Najsmaczniejsza galareta jest z truskawek smażonych. 2 funty truskawek i 1 funt porzeczek białych, lub zwykłych truskawek — czerwonych, obrać z korzonków, kłaść do rondla przesypując miałkim cukrem, licząc funt na funt i postawić na silnym ogniu nie mieszając wcale. Gdy się owoce zagotują i podniosą, prędko wyszumować, zdjąwszy z ognia i znów postawić powtarzając to samo trzy razy. Za czwartym razem wylać na gęste sito i zaraz ponalewać w słoiki, a nazajutrz, gdy zastygnie, przykryć bibułką angielską, zmaczaną w araku i obwiązać papierem woskowym. Pozostałe owoce na sicie, przefasować, dodać cukru i przesmażyć na powidełko.

61. **Galareta porzeczkowa.** Galaretę porzeczkową można robić i z białych i z czerwonych porzeczek. Z białych będzie koloru różowego. Przyrządza się ją zupełnie w ten sam sposób jak poprzednią.

II-gi sposób. Na półtora funta obranych z szypułek porzeczek zrobić syrop z 1 funta cukru i szklanki wody, wrzucić porzeczki, zagotować razem nie więcej jak 4 razy, za każdym razem zdejmując z ognia i szumując, wylać na bardzo gęste sito — a galareta będzie gotowa. Gorącą wlać do słoików, gdy się zetnie przyłożyć bibułką zmaczaną w araku i zawiązać. Najsmaczniejsza będzie galareta porzeczkowa, gdy się doda do porzeczek jednę trzecią część malin.

62. **Galareta malinowa.** Zebrane w suchy dzień maliny przepuścić przez prasę do owoców, (patrz niżej soki) albo pognieść łyżką w misce, wylać na płótno lub gęsty muślin, przywiązany do nóg stołka, niech sok ścieka powoli do wazy. Gdy wszystek przecieknie i ustoi się, zlać ostrożnie do rynki pozostawiając mętny osad na spodzie. Na szklankę soku wziąć 2 szklanki miałkiego cukru i mięszać dopóki się cukier zupełnie nie rozpuści. Wtedy przykryć i postawić na silnym ogniu, a po zagotowaniu odstawić, zdjąć szumowiny, przykryć i napowrót postawić na ogniu, powtarzając tę czynność cztery razy, poczem zdjąć pokrywę i z wolna dosmażać. Wkońcu spróbować jednym z podanych na początku sposobów czy galareta się zetnie i zlać w słoiki. Można także ją smażyć w ten sam sposób jak porzeczkową, przesypując owoce cukrem. Pozostałe maliny przetrzeć przez sito i zasmażyć z cukrem na powidełko.

63. **Galareta z winogron.** Dojrzałe winogrona rozgnieść łyżką na misce i przecedzić przez rzadki płócienny woreczek, wymieszawszy mocno, aby galaretowate części nie pozostały przy pestkach. Na 1 litr soku wziąć półtora funta cukru w kostkach jak do herbaty i gotować z początku na silnym ogniu zbierając starannie szumowiny. Po spróbowaniu kilku kropli na nożu, jeśli galareta się ścina, zlać ją w słoiki gorącą jeszcze, a gdy się zetnie i wystygnie przykryć bibułką zmaczaną w araku i zawiązać.

64. **Galareta z żurawin.** Żurawiny zawierają w sobie tyle części galaretowatych, że najłatwiej z wszystkich owoców galareta z nich się ścina. Wybrać całe jagody żurawin, wypłukać i przesypać w rondlu miałkim cukrem, biorąc tyle cukru, co żurawin. Kto chce mieć słodszą galaretę, może dodać półtora razy tyle cukru; postawiwszy rondel na silnym ogniu zagotować trzy lub cztery razy, zdejmując za każdym razem z ognia, wyszumować starannie, a po spróbowaniu czy się zetnie, przecedzić przez gęste włosienne sito i zlać do słoików. Pozostałe owoce przefasować na powidełka.

64a. **Galareta z borówek.** Borówki czerwone czyli brusznice zawierają też w sobie dużo części galaretowatych. Przyrządza się z nich galaretę w ten sam sposób co z żurawin.

4. Marmelady i powidła.



Marmelady owocowe są niezbędne w gospodarstwie, znajdując w kuchni znacznie większe zastosowanie od konfitur. — Używają się do wszelkiego rodzaju legumin, przekładania tortów, zimnych legumin a także do sosów. Przyrządzanie ich jest o tyle oszczędniejsze i łatwiejsze, że smażąc galarety owocowe lub soki z wszelkiego rodzaju owoców, pozostały gąszcz można przefasować i przesmażyć z cukrem na powidełko. Obecnie w handlach sprzedają specyalną prasę do owoców, która ułatwia ogromnie całą pracę. Jest to rodzaj młynka, na który się u góry sypie owoce i obraca korbą. Dołem ścieka czysty sok, a z boku wychodzi zmielone już powidełko czyli marmelada.

65. **Marmelada z moreli.** Dojrzałe bardzo morele przekroić na połówki i odrzucając pestki, w kamiennej rynce rozgotować bez wody i przefasować przez sito. Na 1 funt wsypać 1 funt miałkiego cukru i smażyć na wolnym ogniu mieszając łyżką, aby się nie przypaliła i nie straciła swego koloru. Gdy już dość gęsta, odstawić i zimną włożyć do słoików.

66. **Marmelada z brzoskwiń.** Smaży się w ten sam sposób co z moreli.

67. **Marmelada z jabłek.** Obrane ze skórki i wydrążone z pestek kwaskowate jabłka zemleć na prasie od owoców lub pokrajawszy w ćwiartki zalać kilku łyżkami wody i rozgotować na gęstą masę, którą przefasować przez sito. Potem wsypać wiele było jabłek na wagę — miałkiego cukru i smażyć na wolnym ogniu często mieszając aż się wysmażą do odpowiedniej gęstości.

68. **Marmelada z malin.** Pozostałe od ściekania soku maliny przefasować przez włosienne sito i przesmażyć z miałkim cukrem, licząc 1 funt na 1 funt powidełka.

69. **Marmelada z dereni.** Wydrylować z pestek derenie i przepuścić przez prasę do owoców lub rozgotować z miałkim cukrem dodawszy 1 funt owoców. Gdy się rozgotują przefasować przez sito aby tylko łupy zostały i złożyć zimną do słoików.

70. **Marmelada z wiśni.** Przyrządza się i smaży tak samo jak marmelada dereniowa.

71. **Powidełko głogowe.** Głóg dojrzały, lecz nie przemarznięty jeszcze wydrążyć szpilką podwójną z pestek i ostrych włosków środkowych, a włożywszy do miski przycisnąć drewnianem denkiem i ciężarkiem i postawić na kilka dni w zimnem miejscu. Gdy głóg zupełnie zmięknie, przefasować go

przez włosienne sito, dodać na 1 funt głogu — 1 funt miałkiego cukru i przesmażyć mieszając często, aby się powidełko nie przypaliło i nie straciło swego pięknego koloru.

72. **Powidełko agrestowe.** Niedojrzały jeszcze agrest opłukać i dusić w kamiennej rynce aż się zupełnie rozgotuje. Potem go przefasować przez włosienne sito i przesmażyć z miałkim cukrem, licząc 1 funt cukru na 1 funt powidełka.

73. **Powidełko z dyni.** Żółtą dojrzałą dynię obrać ze skóry, odrzuciwszy pestki z miękiszem ze środka, pokrajać w małe kwadratowe kawałki, a włożywszy do kamiennej rynki, zalać na spód dwie łyżki wody i dusić pod przykryciem, często mieszając, aż się zupełnie rozgotuje na masę. Wtedy ją przefasować przez gęste sito, dodać tyle na wagę miałkiego cukru wiele było dyni, wcisnąć sok z kilku cytryn, wsypać łyżeczkę przesianego imbiru, wrzucić kilka kawałków skórki cytrynowej lub pomarańczowej dla zapachu, które potem odrzucić i smażyć na wolnym ogniu, często mieszając, aby się powidełko nie przypaliło. Wysmażywszy do odpowiedniej gęstości, wystudzić i złożyć do słojów. Jeśli się doda do tego powidełka część moreli pokrajanych na połówki, po przesmażeniu powidełko będzie jakby marmelada morelowa.

74. **Powidła z jabłek.** Dojrzałe jabłka kwaskowate obrać z łupy, wydrążywszy środki z pestkami, pokrajać w ćwiartki i złożywszy w kociołek, przykryć i na wolnym ogniu gotować, mieszając często łyżką, aby się nie przypaliło. Gdy sok z siebie puszczą, odkryć, a gdy się rozgotują zupełnie przefasować przez rzadkie sito, wlać napowrót w kociołek i jeszcze trochę podgotować. Na drugi, trzeci i czwarty dzień powtórzyć jeszcze gotowanie, póki nie zacznie powidło od dna i boków odstawać, mięszając zawsze pilnie łyżką drewnianą. Gdy jest już odpowiednio gęste, złożyć do kamiennych garnków i zawiązać. Kto chce mieć słodsze powidło, może dodać do smaku cukru.

75. **Powidła ze śliwek.** Powidła ze śliwek najlepiej jest smażyć z końcem września lub początkiem października, gdy śliwki są najsłodsze. Kilka lub kilkanaście garncy śliwek wydrylować z pestek, przebierając robaczywe, włożyć do kotła miedzianego, dobrze pobielonego i gotować z wolna zupełnie bez wody, mieszając ciągle długą, drewnianą kopystką. Skoro się zupełnie rozgotują, przefasować je przez sito lub przetak i włożyć napowrót do tego samego kotła, który należy wymyć i wysuszyć i gotować dalej na wolnym ogniu. Gotowanie to trzeba powtórzyć drugiego i trzeciego dnia tak długo, aż powidło nabierze ciemnego koloru i odpowiedniej gęstości. Wtedy, kto chce go mieć wykwintniejszem i słodszem, niech doda cukru miałkiego do smaku, pół funta lub 1 funt skórki pomarańczowej usiekanej drobno, zasmaży jeszcze raz powidło i po przestudzeniu złoży do kamiennych garnków. Aby się lepiej przechowywało, należy wsunąć je na noc z garnkami odkrytemi do letniego pieca, aby zaschła skorupka po wierzchu, która je chroni od zepsucia i pleśnienia. Biorąc powidło, należy odchylić ten korzuch, wziąć potrzebną ilość i napowrót nim przykryć.

5. Soki owocowe.

Soki owocowe można przyrządzać w rozmaity sposób. Albo przepuścić surowe owoce przez specyalną prasę do owoców (patrz rysunek przy marmeladach) i ścieknięty, a ustały sok przesmażyć z cukrem albo zasmażając owoce z cukrem lub z syropem albo wreszcie zcedzając powoli sok z ogrzanych owoców, lub z przesypanych cukrem. W tym celu przywiązuje się do stołka odwróconego do góry nogami gęsty muślin za wszystkie cztery rogi, wyrzuca na tak rozpostartą siatkę przygotowane owoce, a pod spodem stawia się wazę porcelanową lub kamienną, do której sok ścieka. (Patrz ryc. str. 720).

76. **Sok czyli syrop ananasowy.** Smażąc konfiturę z ananasu, wszystkie okrojone części i łupy, zagotować na lekkim bardzo syropie, przecedzić, a dodawszy drugie tyle cukru, wysmażyć do należytej gęstości.

II-gi sposób. Smażąc konfiturę z ananasu wziąć na 1 funt ananasu 3 i pół funta cukru. Konfiturę po usmażeniu złożyć w słoje i zalać odpowiednią ilością syropu, a resztę przecedzić przez gęste sitko lub muślin i zlać do butelek jako sok.

77. **Sok czyli syrop cytrynowy.** W czasie gdy cytryny najtańsze, wybrać pół kopy, a wziąwszy 5 funtów porąbanego drobno cukru, otrzeć go trochę o skórkę z cytryn. Następnie włożyć cukier do szklanego słoja, obwiązać go lekko rzadkim muślinem i na ten muślin wyciskać z góry cytryny jedną po drugiej, aby sam czysty sok swobodnie ściekał na cukier, po-

czem zamieszać go srebrną łyżką. Przez następne dnie należy go również zamieszać aż do spodu, tak długo, póki się wszy-



stek cukier nie rozpuści, a potem zlać go w suche butelki, zakorkować i używać do lemoniady, wody sodowej, na lody, galarety etc.

78. **Sok czyli syrop pomarańczowy.** Przyrządza się w ten sam sposób co cytrynowy. Jeśli zaczyna fermentować, to go przesmażyć, wyszumować i zakorkować w butelkach.

79. **Sok poziomkowy.** Najlepszy sok poziomkowy jest przesypywany cukrem. Na 1 funt wybranych poziomek wziąć 1 funt miałkiego cukru, przesypując nim poziomki w słoju i postawić na 6—8 godzin na słońcu. Potem, gdy sok z siebie puszczą, wyrzucić je na muślin, aby ściekał powoli do podstawionej wazy, zlać do butelek, obwiązać pęcherzem i gotować w garnku w sianie, tak jak kompoty. Kto chce mieć sok z całym świeżym aromatem, może go wcale nie gotować, lecz zakorkować, zanurzyć szyjkę w smołce czyli w rozpuszczonym laku i przechowywać w zimnej a suchej piwnicy.

II-gi sposób. Wybrać dojrzałe i suche poziomki, zrobić gęsty syrop, biorąc półtora funta cukru na 1 funt poziomek, wrzucić je i zagotowawszy raz wylać na muślin, aby sok powoli ściekał. Potem zimny zlać do butelek i zakorkować lub obwiązać pęcherzem. Do pozostałych poziomek można dodać syropu i przesmażyć je używając do ciasta.

80. **Sok porzeczkowy.** Obrać kilka funtów porzeczek, obrywając pojedyncze jagódki z gronek, rozgnieść je wałkiem na misce i wynieść na 5—6 dni do piwnicy. Z powodu, że porzeczki zawierają wiele części galaretowatych, sok z nich trudno się udaje, najpewniej jest poddać je fermentacyi. Po tym czasie wylać porzeczki na muślin przywiązany do nóg stołka, niech tak ścieka przez 24 godzin. Zrobić bardzo gęsty syrop z tyluż funtów cukru wiele było porzeczek, gdy się już sperli wlać ściekniety sok, zagotować na mocnym ogniu trzy razy, wyszumować i zimny zlać do wysuszonych butelek. Taki sok nigdy nie zgalarecieje.

II-gi sposób. Obrane z gałązek porzeczki zalać wrzącą wodą w kamiennem naczyniu tyle tylko by je zakryła, przykryć pokrywką i postawić w letnim piecu na 12 godzin, poczem wylać je na rozpostarty muślin. Gdy sok ścieknie wziąć na 1 litr 2 funty cukru w kawałkach, zagotować na silnym ogniu parę razy, wyszumować i zimny zlać do butelek.

81. **Sok truskawkowy.** Robi się tak samo jak sok poziomkowy.

82. **Sok wiśniowy.** Wiśnie na sok można przepuścić na prasie do owoców, przesmażając ściekniety sok zarówno jak i przefasowane powidełko z cukrem; albo też wydrylowane z pestek wiśnie zalać wodą tyle tylko aby były zakryte, zagotować raz jeden, wylać na przywiązany za rogi muślin, a gdy sok ścieknie, dać na 1 litr soku 2 funty cukru w kawałkach, przesmażyć, wyszumować i zlać zimny w butelki. Pozostałe wiśnie przefasować przez sito i przesmażyć z cukrem powidełko.

83. **Sok malinowy.** Można go robić zarówno 1-ym jak i 2-gim sposobem, podanym przy soku poziomkowym. W ten sposób przyrządzony jest najaromatyczniejszy i najklarowniejszy.

III-ci sposób. Włożywszy maliny do kamiennego lub glinianego naczynia, zalać je odrobiną wody letniej, tak, aby malin nie pokrywała i wstawić na noc do ciepłego pieca. Nazajutrz wylać na przywiązany za cztery końce muślin, a gdy sok przecieknie, wziąć na 1 litr soku 2 funty cukru w kawałkach, zagotować go parę razy, wyszumować i zimny zlać do butelek.

84. **Sok dereniowy.** Wydrylowane z pestek derenie wrzucić na gęsty syrop zrobiony z półtora funta cukru, licząc na 1 funt owoców, zagotować go parę razy, wyszumować i wlać na gęste sito lub muślin, aby ściekł. Potem go zakorkować w butelkach, a pozostałe owoce przefasować i przesmażyć z cukrem na powidełko.

IIgi sposób. Przepuścić wydrylowane z pestek derenie przez prasę od owoców. Gdy sok ścieknie i ustoi się, zlać go do kamiennego garnka, wsypać na 1 litr soku 2 funty miałkiego cukru, rozpuścić mieszając łyżką, ponalewać w butelki, obwiązać pęcherzem i gotować wstawiwszy w garnek z wodą i sianem. Taki sok zachowuje śliczny kolor i zapach.

85. **Sok berberysowy.** Sok berberysowy jest nadzwyczaj przyjemnego kwaskowatego smaku i cudnego rubinowego koloru. Obrany z szypułek berberys wrzucić na gotujący się gęsty syrop zrobiony z półtora funta cukru na 1 funt owoców. Gdy berberys popęka i sok z siebie puści, zaraz go zdjąć z ognia, aby koloru nie zmienił i zlać przez gęste sito lub muślin.

86. **Sok żurawinowy.** Sok żurawinowy robi się w zimie, gdy już żurawiny przemarzną. Wsypać do glinianego garnka przebrane żurawiny i wstawić na noc do ciepłego pieca, aby sok puściły. Nazajutrz wylać na muślin przywiązany za cztery rogi, a gdy sok ścieknie zrobić gęsty bardzo syrop, z 2 funtów cukru na 1 litr soku, zagotować go z sokiem do odpowiedniej gęstości, wyszumować i zimny zlać do butelek. Sok żurawinowy jest bardzo dobry do herbaty, zdrowy i pożądany w chorobie.

87. **Sok żurawinowy na surowo bez cukru.** Przygotowany jak poprzedni czysty sok żurawinowy bez cukru zlać surowy do butelek, zakorkować, zanurzyć szyjkę w smołce i przechowywać w suchej, zimnej piwnicy. Taki sok używać można do herbaty zamiast cytryny, do robienia kisielów, zup owocowych w zimie etc.

88. **Sok malinowy bez cukru.** Garnek gliniany przebranych malin wstawić przykryty w naczynie z gotującą się wodą, a gdy maliny z siebie sok puszczą, wylać je na muślin. Ścieknięty sok pozlewać w flaszki, zakorkować je, zanurzyć szyjki w rozpuszczonej smołce i przechowywać w zimnej a suchej piwnicy. Taki sok wyborny jest dla chorych do herbaty, używać go można w zimie na lody, galarety, kremy i zupy owocowe.



ROZDZIAŁ XXVIII.

Różne napoje zimne i gorące.

Napoje gorące.

1. **Herbata.** Najlepsza herbata jest chińska, a obok niej angielska. Po za doborowym gatunkiem herbaty na smak jej przedewszystkiem wpływa dobroć wody i umiejętne przyrządzenie. Wodę na herbatę należy zagotować albo w samowarze, albo w specyalnym kociołku tylko do gotowania wody używanym. Po zagotowaniu wyparzyć porcelanowy biały czajnik, zasypać po pół łyżeczki w stosunku na jedną osobę herbaty i zalawszy małą ilością wody, postawić na parę minut na samowarze lub na otworze czajnika, aby naciągnęła. Potem nalać kilka łyżeczek tej esencyi do filiżanki lub szklanki i dopełnić gorącą wodą.

Do herbaty podaje się cukier, surową słodką śmietankę lub cytrynę i arak.



2. **Czaj.** Jestto lekka herbata z arakiem z dodaniem do każdej szklanki plasterka ukrojonej surowej pomarańczy.

3. **Kawa.** Na czarną kawę najlepszy jest gatunek kawy: Mokka. Na kawę białą można mieszać kilka gatunków razem jak: Ceylon, złota Jawa, perłówka i inne. Każdy gatunek z osobna trzeba upalić w specyalnym piecyku, a potem dopiero ze sobą zmieszać. Paląc kawę należy obracać wolno piecyk na ogniu, żeby się równo upaliła i często nim w tym celu wstrząsać. Gdy kawa zacznie trzeszczeć i nabierać koloru brunatnego, należy ją wyrzucić na głęboki talerz i przykryć drugim talerzem, aby aromat nie uleciał a kawa powoli doszła. Za silnie upalona traci smak i będzie za gorzka. Gdy wystygnie złożyć ją do słoja z szklannym korkiem lub szczelnie zamkniętej puszki, a przed użyciem zemleć na młynku i zaparzyć w stosunku jednej kopiatej łyżeczki na osobę. Chcąc mieć kawę silniejszą a oszczędną, można dodać na koniec noża najlepszej cykoryi figowej. Zaparzenie kawy odbywa się w ten sposób: do kamiennego garnka, wlać tyle wody, wiele ma być kawy, wsypać najpierw pokruszoną cykoryę, wygotować dobrze, a potem wrzucić przygotowaną kawę, zagotować raz jeden i zalawszy paru łyżkami zimnej wody odstawić przykrytą na boku kuchni, a po paru minutach, gdy się ustoi zlać ostrożnie przez sitko.



Najsmaczniejsza jednak jest kawa parzona na maszynce z filtrami. Ubitą w cylindrze kawę, zalewać po trochu kipiącą wodą z samowara, aż przecieknie tyle, wiele potrzeba. Lub też nasypawszy kawy do maszynki cylindrowej ze szklannym kloszem (patrz rysunek) nalewa się w rezerwoar zimnej wody, pod spodem zapala spirytus, a gdy woda zakipi i przejdzie górą przez filtry — kawa już gotowa.

4. **Kawa zdrowia (Knajpowska).** Upalić w piecyku od kawy gruby, wybierany a obgotowany wprzód jęczmień na brunatny kolor i dalej postępować jak ze zwykłą kawą, z tą różnicą że dodawszy trochę cykoryi, należy ją gotować razem przez pięć minut. Kawa knajpowska jest bardzo zdrowa, nie zawiera

w sobie bowiem żadnych podniecających środków jak kawa zwykła, dlatego zaleca się ją bardzo szczególniej dla dzieci w domach, gdzie je już koniecznie chcą karmić kawą.

5. **Czekolada na mleku.** Na 1 filiżankę 1 tabliczkę czekolady postawić w letnim piecyku, by zmiękła. Potem ją rozgnieść, rozprowadzić szklanką mleka i zagotować; przed wydaniem zaciągnąć na ogniu z żółtkiem ubitem z dwiema łyżeczkami cukru, nalać do filiżanki, a na wierzch włożyć łyżkę kremu ze słodkiej śmietanki. Tak ją podają w cukierniach, można ją podać w domu i bez kremu. Głównym warunkiem smacznej czekolady jest dobry jej gatunek. Czekolada utarta na tarku gorzej się rozpuszcza niż ogrzana w całości w piecu.

6. **Czekolada na wodzie.** Zamiast w mleku rozpuścić czekoladę na wodzie, lecz w takim razie na jedną filiżankę zaciągnąć na ogniu ubitem żółtkiem tak jak czekoladę.

7. **Kakao.** Łyżeczkę kakao wsypać do szklanki gotującego się mleka lub wody, osłodzić do smaku i rozkłucić dobrze, by się rozpuściła. Kto chce mieć kakao pożywniejsze, może je zaciągnąć na ogniu ubitem żółtkiem tak jak czekoladę.

8. **Polewka z białego wina.** (Patrz przepisy zup postnych).

9. **„Glühwein". (Wino grzane).** Wiele osób tyle szklanek lekkiego wina białego lub czerwonego zagotować, dodawszy na każdą szklankę dwie łyżki cukru, dwa gwoździki i kawałek cynamonu, przecedzić i podać w wazie od ponczu, lub ponalewane w wysokie szklaneczki na nóżkach.

10. **Polewka z piwa.** (Patrz w przepisach zup postnych).

11. **Piwo grzane.** 1 litr piwa zagotować z kawałkiem cynamonu i kilku gwoździkami, które potem odrzucić a wlewając powoli do 6-u utartych do białości żółtek z ćwierć funtem cukru, rozbijać trzepaczką, aż się mocno zapieni.

12. **Poncz ananasowy z esencyą ponczową.** 1 klgr. cukru porąbanego w kawałki, otrzeć o skórkę z kilku pomarańcz i cytryn, nalać dwoma litrami wody, wcisnąć sok z czterech cytryn i czterech pomarańcz, zagotować, wyszumować i przecedzić. Potem dodać pół butelki dobrego araku, butelkę esencyi ponczowej, pokrajać w kawałki pół świeżego ananasa lub pół funta smażonego, osączonego z syropu, wymieszać wszystko razem, rozgrzać silnie poncz i podać w wazie lub odrazu nalany w szklaneczki.

13. **Poncz sylwestrowy z wina.** Jestto tradycyjny napój, którym zwykle żegnamy stary, a witamy nowy rok. 1 funt cukru porąbać w kawałki, otrzeć o skórkę z paru pomarańcz i cytryn, nalać 1 litr lekkiego francuskiego lub reńskiego wina,



pół litra mocnego, białego araku, wcisnąć sok z pomarańcz i z cytryn do smaku, a zagotowawszy wlać do specyalnej wazy od ponczu i podać bardzo gorący do stołu. Potem w miarę potrzeby nalewać w małe wysokie szklaneczki, a komu poncz jest za silny, można rozpuścić gorącą wodą.

14. **Poncz z wina czerwonego.** Poprzedni poncz można równie dobrze przyrządzać z wina czerwonego, a w takim razie, arak może być też ciemny.

15. **Poncz palący się.** Przyrządzić poncz jak poprzedni z tą różnicą, że cukru nie rozgotowywać wcześniej, lecz ściąwszy w jednym kawałku czubek z głowy wagi 1 dkgr. otrzeć o skórki z pomarańcz i cytryn, włożyć do wazy do przygotowanego gorącego ponczu w ten sposób, aby czubek wystawał, oblać

go przeznaczonym arakiem, a gdy się cukier roztopi, zamieszać i podawać w szklaneczkach.

16. **Poncz angielski.** Zagotować pół na pół białe i czerwone wino dodawszy jedną trzecią część wody i trzy łyżeczki cukru licząc na jedną szklankę. Dla zapachu wrzucić cieniutko skrajaną skórkę z cytryny, którą potem wyjąć. Po zagotowaniu nalać w szklaneczki, włożyć na wierzch po plasterku cytryny, nalać kieliszek araku i zapalić.

17. **Grog.** Zagotować 1 funt cukru otartego o skórkę z pomarańcz z 1½ litrem wody, wlać pół szklanki mocnej esencyi z herbaty, wcisnąć sok z 4-ch cytryn, ponalewać gorący do szklanek, włożyć do każdej po plasterku pomarańczy, wlać na wierzch kieliszek araku i podać zapalony.

18. **Poncz z jaj (Eierpunsch).** Pół litra wody zagotować z 1 funtem cukru i skórką z cytryny i pomarańczy. Potem przecedzić i do wystudzonego syropu wbić 8 żółtek, wlać ¼ esencyi ponczowej lub araku i postawiwszy na ogniu ubijać trzepaczką tak długo aż poncz narośnie i zgęstnieje, nie dozwalając mu się jednak zagotować, bo się zważy. Gorący ponalewać w szklaneczki i zaraz podawać aby nie wystygł.

Napoje zimne i gorące.

19. **Kawa mrożona.** Świeżo zrobioną, mocno czarną kawę osłodzić i zamrozić na lodzie. Podając, ponalewać mniejsze pół szklanek kawy, a resztę napełnić z czubem ubitym kremem ze słodkiej śmietanki też w lodzie zamrożonym i podać w upalne dni.

20. **Kawa mrożona po niemiecku „Eiskaffée".** Przyrządzić zwykłe lody kawowe (patrz w przepisach lodów), przed użyciem wymieszać łyżką, aby nie były zbyt twarde, nałożyć większe pół wysokich szklaneczek, a dopełnić z czubem ubitym kremem ze słodkiej śmietanki i posypać po wierzchu miałkim cukrem.

21. **Sorbety mrożone.** Sorbety mrożone są to lody rozrobione z winem szampańskiem lub likierem, które się podają w małych szklaneczkach z uszkami przed pieczystem przy wystawnych śniadaniach lub obiadach.

22. **Sorbet maraschinowy.** Do lodów cytrynowych, które nie powinny być zbyt silnie zamrożone, wlać pół szklanki likieru Maraschino, wymieszać razem i nakładać bezpośrednio w szklaneczki.

23. **Sorbet ananasowy.** Do lodów ananasowych (patrz rozdział XXIV) przed podaniem wlać pół butelki wina szampańskiego, wymieszać razem i nałożyć w cienkie małe szklaneczki z uszkami.

24. **Sorbet poziomkowy lub malinowy.** Przygotować lody poziomkowe lub malinowe bez śmietanki (patrz rozdział XXIV), a przed samem podaniem wymieszać je z pół butelką szampańskiego wina i nałożyć w małe cienkie szklaneczki z uszkami.

25. **Poncz rzymski mrożony.** Przygotować zwykłe lody cytrynowe (patrz rozdz. XXIV). Zrobić gęsty syrop z pół ft. cukru aż do silnego sperlenia się; na tym syropie zaparzyć sztywno ubitą pianę z 6-ciu białek, przewracając ją lekko łyżką na ogniu przez parę minut — poczem odstawić do przestygnięcia. Przed pieczystem, gdy się zwykle podaje poncze mrożone, wlać do puszki z lodami ćwierć litra dobrego araku, wymieszać razem z przestudzoną pianą i ponakładać w małe szklaneczki z uszkami.

26. **Poncz „Imperial".** Do zwykłych lodów cytrynowych wlać na jeden litr lodów szklankę wina szampańskiego, wymieszać razem i podać jak poprzedni przed pieczystem wśród wystawnego obiadu.

27. **Poncz „Royal".** Do lodów ananasowych (patrz przepisy lodów) wlać na 1 litr szklankę wina szampańskiego, kieliszek araku i kieliszek likieru Maraschino; wymięszać razem i podać przed pieczystem w małych szklaneczkach z uszkami.

28. **Poncz imbirowy.** 6 dkg. imbiru (4 łuty) utłuc na proszek, przesiać, zagotować z 1 ft. cukru i litrem wody, wcisnąć sok z 1-ej cytryny, wlać pół szklanki kirschu i zamrozić niezbyt twardo w maszynce od lodów, a przed wydaniem wymięszać z tęgo ubitą pianą z 5-ciu białek i nałożyć w szklaneczki.

29. **Poncz ogórkowy.** Dwa długie a cienkie ogórki ostrugać z łupy, utrzeć na tarku, przefasować przez sito, rozrobić z ćwierć litrem wina francuskiego i kieliszkiem białego araku, a przed podaniem wymieszać z lodami cytrynowemi, których na tę proporcyę powinno być 1 litr, dodać sztywno ubitą pianę z 5-ciu białek; jeśli poncz za rzadki, to go zamrozić jeszcze trochę kręcąc puszką w lodzie, a potem ponakładać w małe cienkie szklaneczki.

30. **Poncz „à la glace".** Wysokie szklaneczki napełnić w $^3/_4$ lodami pomarańczowemi (patrz rozdział XXIV), które wymieszać wpierw z kieliszkiem dobrego araku i dopełnić je z czubem kremem z ubitej słodkiej śmietanki.

31. **Poncz „Spoom".** Jestto nowy rodzaj ponczu, z małą zresztą odmianą. Do litra lodów ananasowych (patrz przepisy lodów) wlać szklankę araku, wymieszać razem i podać w szklaneczkach.

32. **Poncz „Coupe-Douglas".** Duże wysokie kieliszki od szampańskiego wina, napełnić trzecią część szampanem, na to położyć kawałeczek lodów maraschino lub ananasowych (patrz rozdz. XXIV), na lodach łyżkę posiekanych makaroników, które przełożyć znów warstwą lodów morelowych. Wierzch ubrać suchemi konfiturami wiśni, lub dereni, oblać arakiem i zapalone podać na deser.

33. **Kruszon (Bowle).** Kruszon jest bardzo orzeźwiającym mrożonym napojem, zarówno w dnie upalne, jakoteż i podawany wśród tańca. Przyrządzać go można z najrozmaitszych win białych, począwszy od lekkiego stołowego, aż do wykwintnych kruszonów z wina francuskiego i szampana. Dodaje się do niego różne świeże owoce stosownie do pory roku jak: poziomki, truskawki, morele, brzoskwinie, ananas i pomarańcze krajane w talarki. Dla zapachu i wzmocnienia wlewa się zwykle do kruszonu kieliszek koniaku lub kirschu, albo likieru Maraschino, Abricotine etc. Wyjątek stanowi kruszon z szampańskiego wina, do którego nie należy dodawać żadnych spirytualii, tylko same owoce, ananas, truskawki, lub brzoskwinie. Kruszon podaje się zwykle w kryształowej wazie lub dzbanie, napełnionym w mniejszej połowie drobnemi kawałkami czystego lodu, do nalewania zaś służy szklanna chochelka z długą rączką. (Patrz rycina obok).

34. **Tani kruszon dla pań podczas tańca.** 2 litry białego stołowego wina, $^1/_2$ ft. cukru miałkiego, 3 skrajane w talarki pomarańcze, lub filiżanka świeżych poziomek i dwa syfony wody sodowej wlać na potłuczony w kawałki lód i zamięszać w kryształowym dzbanie.



35. **Ananas bowle.** W wilią dnia wieczorem pokrajać świeży ananas w cienkie plasterki, pocukrować biorąc na flaszeczkę wina 3 łyżki cukru, włożyć do wazy i przykryć. Na drugi dzień rano wlać 2 flaszki wina białego reńskiego, zamieszać dobrze i znów przykryć. Przed samem użyciem wlać resztę wina (na 1 owoc ananasu można dać 10 butelek wina) 1—2 flaszek szampana, 2 syfony wody sodowej i zamrozić. Znakomity ten chłodnik, gdy starannie zrobiony, jest nieocenionym napojem podczas tańców. Szampan i wodę sodową już w butelkach wcześniej zamrożone dodać trzeba w ostatniej chwili przed podaniem, aby się kwas węglowy nie ulotnił. Jeśli kruszon za mało słodki, dodać trochę przegotowanego syropu.

36. **Kruszon pomarańczowy.** Trzy lub cztery pomarańcze o cienkiej łupce pokrajać w talarki odrzuciwszy pestki i przysypać $^1/_4$ funtem miałkiego cukru w szklannej wazie. Gdy się cukier rozpuści, nałożyć $^1/_4$ część wazy potłuczonym w drobne kawałki lodem, dodać trochę konfitur lub świeżych truskawek albo poziomek, wlać dwie lub trzy butelki lekkiego wina reńskiego albo francuskiego, zamieszać razem, a po zamrożeniu nalewać w szklaneczki. Kto chce mieć kruszon mo-

cniejszy, może wlać pół szklanki kirschu albo likieru „Abricotine“.

37. **Kruszon jabłeczny.** Na taki kruszon najlepsze są jabłka złote renety, które mają silny zapach. Obrać je jaknajcieniej, pokrajać w talarki i na 4 funty jabłek nalać 2 litry wody, wcisnąć sok z dwóch cytryn, włożyć skórkę cytrynową z $1/2$ cytryny cieniutko skrajaną, wsypać pół funta miałkiego cukru, przykryć i pozostawić przez 12 godzin. Potem wycisnąć sok przez płócienny worek i postawić w wazie na lodzie. Przed wydaniem wlać butelkę szampańskiego wina z lodu i podać w szklaneczkach ze słomkami. Jestto wyborny napój do tańca. Wino szampańskie tak jak do wszystkich kruszonów może być w tańszym gatunku, czyli węgierski lub krymski szampan.

38. **Mazagran.** Jestto osłodzona czarna kawa rozpuszczona w $3/4$ częściach wodą z dodaniem do jednej szklanki $1/2$ kieliszka koniaku. Stanowi bardzo orzeźwiający napój w lecie. Podaje się w wysokich szklankach na nóżce, napełnionych do połowy lodem i pije się przez długą słomkę.

39. **Bischof.** Zalać gorącym syropem z 1 funta cukru i pół litra wody, 2 w cienkie plasterki pokrajane pomarańcze, wcisnąć sok z 2-ch cytryn i pozostawić do następnego dnia. Potem wlać 1 litr wina czerwonego, zamrozić na kilka godzin w lodzie i podać do picia przez słomkę w wysokich szklankach.

40. **„Cardinal“.** Skroić cienko skórkę z 1-ej pomarańczy, włożyć wraz z 1 funtem cukru w kawałkach do wazy, wcisnąć sok z 3 pomarańcz, wlać pół litra białego stołowego wina i postawić w lodzie na kilka godzin. Przed podaniem przecedzić przez sito lub muślin, dodać pół butelki wina szampańskiego i szklankę soku ananasowego.

41. **„Shyllabub“.** Shyllabub jest to orzeźwiający napój podawany obecnie na wieczorach tańcujących i na balach. Przyrządza się w następujący sposób: dwie flaszki reńskiego wina, skórkę cytrynową otartą na tarku, sok z dwóch pomarańcz i 20 dkgr. miałkiego cukru, zmieszać razem i postawić na kilka godzin w lodzie. Potem ubijać miotełką pół litra kremowej śmietanki, na gęstą pianę, a wydając nalewać po połowie płaskich szerokich kieliszków reńskiego wina, a dopełniać z czubem ową ubitą piankę.

42. **„Sherry Cobler“.** Wysoką szklankę na nóżce napełnić do połowy lodem, wlać kieliszek Sherry, albo Portweinu a resztę wody; wsypać łyżeczkę tłuczonego cukru, zamieszać razem, włożyć plasterek ukrajanej pomarańczy i podać z długą słomką.

43. **„Knickenbein“. (Napój tęczowy).** W kieliszek wysoki a wąski, wpuścić na spód 1 surowe żółtko, następnie wlać łyżeczkę od herbaty koniaku, potem nalewać bokiem po szkle 4 lub 5 gatunków likierów, odmieniając kolory: zielony, różowy, biały, żółty etc.

44. **„Marsédua“.** W kryształową czarę włożyć pokrajane w kostkę owoce jak: ananas, morele, brzoskwinie, renklody i w całości wiśnie, poziomki lub truskawki, pocukrować trochę, a potem zalać winem Sherry, tak, aby owoce zupełnie były przykryte i wstawić w lód na parę godzin. Podawać można w szklaneczkach lub szerokich płaskich kieliszkach jako deser lub wśród tańca.

45. **Granit.** Wszelkie napoje zamrożone do pewnej gęstości jak poncz rzymski, a więc lemoniada, oranżada, lub przyrządzone z win hiszpańskich: Malagi, Madery, Portweinu etc. z dodaniem likieru Maraschino, albo kirschu i zabarwione so-



kiem owocowym, podają się w szklaneczkach z uszkami i nazywają się granitem. Przyrządzony więc napój wlać do puszki na lody i kręcić w lodzie; otwierać co 5 minut i wymieszać

dobrze łopatką. Gdy płyn się zamieni na masę śniegową, można zaraz podawać w szklaneczkach, lub też pozostawić w lodzie aż do wydania.

46. **Lemoniada.** Lemoniadę można przyrządzać albo z gotowego syropu cytrynowego (patrz soki) zmieszawszy go w odpowiedniej ilości z wodą, lub też włożyć do szklanki zimnej wody parę (4—5) kawałków cukru a gdy się rozpuści wcisnąć soku z cytryny do smaku.

47.**Oranżada.** Przyrządza się w ten sam sposób jak lemoniada. Zamiast cytryny wcisnąć sok z całej pomarańczy, włożyć plasterek pomarańczy ze skórką, a jeśli będzie za mało kwaśną, wcisnąć trochę soku z cytryny. Orzeźwiający ten napój można przygotować w większej ilości i podawać z lodu wśród tańca.

48. **Orszada.** Jestto napój bardzo zdrowy, używany chętnie przez chorych. Pół funta sparzonych migdałów wytrzeć do sucha i zemleć na młynku. Potem je ucierać po łyżce w donicy, dolewając parę kropel wody. Gdy wszystkie utarte, zalać je litrem zimnej wody, wymieszać i wycisnąć dobrze przez serwetę, dodawszy jeszcze ½ litra wody do pozostałej masy, pocukrować do smaku i podać zamrożoną w lodzie.

49. **Kwas litewski.** Wody gorącej 20 litrów wlać do baryłki na złożone poprzednio 2 bochenki chleba razowego, wysuszonego w niewielkich kawałkach w piecu. Po wystygnięciu wody, dodać 3 dkgr. (2 łuty) rozrobionych w wodzie drożdży. Po 12 godzinach płyn przecedzić, wsypać 3½ funta miałkiego cukru i ponalewać w butelki z grubego, mocnego szkła, do każdej włożyć pół plasterka cytryny bez pestek i parę dużych rodzynków. Po 24 godzinach napój będzie gotowy, można go trzymać dobrze zatkany w chłodnej piwnicy i przez parę miesięcy. Napój ten orzeźwiający jest bardzo używany we wszystkich zachodnich prowincyach nawet w najskromniejszych domach, jako codzienny napój przy jedzeniu, o wiele zdrowszy od piwa, a łatwiejszy w wykonaniu.

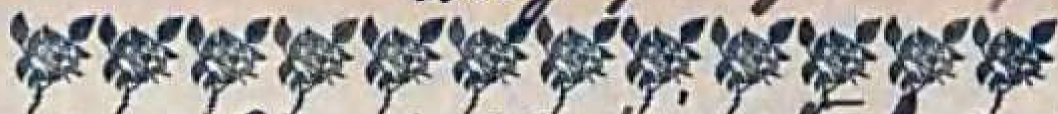
50. **Napój orzeźwiający. 6 dkgr.** (4 łuty) kwiatu suchego chmielu, pół szklanki owocowego octu, 2½ funta cukru, włożyć do wymoczonej czysto baryłki z wina i zalać 25 litrami wody. Po dwutygodniowej fermentacyi sklarować płyn przez gęsty muślin, pozlewać w mocne butelki, zakorkować przymocowawszy korki drutem i postawić w zimnej piwnicy. Po tygodniu można już używać napoju, który jest przyjemny i musujący jak szampan, a tani i hygieniczny.

51. **Jabłecznik.** Jabłecznik opłaci się robić wtedy tylko, gdy jest wielka obfitość jabłek. Wybrać 50 klg. dojrzałych jabłek winnych lub kwaskowatych, nie obierając ich wcale pokrajać w ćwiartki, włożyć w dębową czystą beczkę, przesypując je 25 klgr. cukru, przycisnąć denkiem i czysto wymytym kamieniem, aby jabłka nie pływały i zalać 50-ma litrami wody miękkiej źródlanej; wolnej od jakichkolwiek części chemicznych. Beczkę przykryć płótnem i pozostawić na 4 tygodnie w piwnicy. Po tym czasie zlać płyn do innej czystej beczki, jabłka zalać znowu 50-ma litrami świeżej wody, zamieszać i pozostawić w spokoju aż fermentacya przejdzie. Potem powtórzyć to samo jeszcze po raz trzeci, a gdy trzeci sok przejdzie też winną fermentacyę, zlać wszystkie trzy części razem, uważając, aby baryłka w której zlano wino była pełną, gdyż w przeciwnym razie jabłecznik z wierzchu będzie pleśnieć. Czysty ten, scedzony płyn powinien stać w piwnicy w beczce póki się zupełnie nie sklaruje, to jest aż przejdzie ferment i zupełnie się ustoi, co trwać może pół roku—do ośmiu miesięcy. Gdy już będzie zupełnie czysty scedzić go w czyste, suche butelki, zakorkować i zalać pechem, a po kilku tygodniach będzie już bardzo smaczny.

52. **Wina owocowe.** Z wszystkich prawie owoców soczystych można robić wyborne wino; każdy bowiem owoc ma w sobie pewną ilość spirytusowych części, potrzebnych do utrzymania właściwej fermentacyi i pewną ilość cukru owocowego. Najlepsze jednak wina są: z malin, porzeczek, agrestu i wisien. Świeże, dojrzałe owoce, wycisnąć dokładnie w prasie od owocoów (patrz rys. w rozdz. XXVI.) Wyciśnięty sok przelać przez rzadki, płócienny worek, zmierzyć ile go było i taką samą ilością wody nalać pozostały gąszcz z pierwszego prasowania i powtórnie wycisnąć w prasie. Oba soki wyciśnięte dolać taką ilością wody, wiele wynosił pierwszy sok; rozpuścić w nim tyle funtów cukru ile wypadnie rachując 1 funt cukru na 4 litry soku i wymieszawszy dobrze wlać do baryłki dębowej i postawić w spokoju w miejscu, gdzie temperatura dochodzi od 10—12 stopni R. Podczas tego czasu odbywać się

będzie burzliwa fermentacya, wyrzucająca szumowiny na zewnątrz beczki, która trwa zwykle 24 godzin. Wtedy co parę godzin należy dolewać beczkę ocukrzoną wodą do pełna, po skończonej fermentacyi zatkać ją szczelnie szpontem i wynieść do chłodnej piwnicy. Po paru miesiącach gdy się wino zupełnie sklaruje, zlać je ostrożnie do innej baryłki i pozostawić do powtórnego sklarowania, a potem ściągnąć do butelek czysto wymytych i wysuszonych, zakorkować mocno, zalać pechem i układać leżąco w piasku w piwnicy. Po paru tygodniach wino będzie już do użycia.

Wiśnie do miękkości wygotować a później z cukrem jeszcze gotować – owoc ma być pokryty płynem – gdy wystygnie zlać do gąsiora dodawszy c.a 1 litr spirytusu – postawić parę miesięcy – potem filtrować



Na 10 klo wiśni drylowanych 2-3 klo cukru razem wygotować do miękkości i wystudzone zlać do gąsiora zatkać szczelnie i postawić parę miesięcy – Do soku przefiltrowanego dodać spirytusu proporcja na 1 litr płynu 1 litr spirytusu – gdyby nam za mocna wódka w smaku dodać soku

ROZDZIAŁ XXIX.

Nalewki, wódki i likiery.

Ogólne uwagi.

Głównym warunkiem dobroci nalewek i wódek własnego wyrobu jest:

1) Dobroć spirytusu.

2) Odpowiednie wystanie się wódek zlanych w butelki.

Spirytusu należy używać zawsze najwyższej próby, bo zwykły nabywany w gorzelniach, ma nieprzyjemny zapach „fuzlem" zwany. Na wsi, jeśli nie można dostać innego spirytusu tylko wprost z gorzelni, należy go przefiltrować przed użyciem. W tym celu do butla ze spirytusem włożyć ¼ część dobrze wypalonych węgli z twardego drzewa, które wprzód odmuchnąć z popiołu, odkryty gąsior postawić w pokojowej temperaturze, a po trzech dniach przefiltrować.

Wszelkie wódki, nalewki i likiery po zrobieniu należy przefiltrować, wykładając lejek zwykłą szarą bibułą lub kawałkiem oczyszczonej chemicznie waty, a po zlaniu do butelek zakorkować i postawić w piwnicy lub w spiżarni najmniej na 6—7 miesięcy. Im dłużej likiery i nalewki się wystoją, tem będą lepsze. Jedynie wódki przyrządzone na skórkach i rozpuszczone syropem, można wcześniej używać.

Chcąc zapobiedz scukrzeniu likierów, należy zwrócić uwagę aby syrop nie był za gęsty i by się krótko gotował. zwykła proporcya jest szklanka wody na 1 funt cukru. Aby wódka była klarowna, należy spirytus wlewać do gorącego syropu.

W razie scukrzenia się likieru, zlać go w inną flaszkę, na skrystalizowany cukier nalać tyle wody, aby go pokryła i go-

tować do rozpuszczenia cukru; następnie dolać do tego cukru spirytusu w proporcyi drugie tyle co wody i wymieszać wszystko z likierem.

Spirytus nalany na owoce lub skórki nie powinien stać za długo, gdyż wtedy zatraca właściwy smak i zapach, na czem właśnie najwięcej zależy. Cztery dni wystarcza dla wydobycia aromatu ze skórek cytrynowych i pomarańczowych, nalewki owocowe powinny stać z owocami najwyżej 4—6 tygodni i to nie na słońcu.

1. **Nalewki owocowe.** Najsmaczniejsze wódki są to najrozmaitsze nalewki owocowe. Można je przyrządzać z wiśni, dereni, śliwek węgierek świeżych lub suszonych, z moreli, brzoskwiń, malin, poziomek, jarzębiny, zielonych orzechów włoskich, borówek etc. Wybrane owoce oczyścić z korzonków, napełnić niemi do połowy szklanną dużą butlę, nalać do pełna najlepszym spirytusem, zawiązać muślinem i postawić w pokoju na 4—6 tygodni. Potem zlać nalewkę czystą do butelek, a chcąc ją mieć silną i nie słodką, zakorkować i wynieść do piwnicy, aby się wystała i wyrobiła przynajmniej przez 8 miesięcy. Takie nalewki kilku lub kilkunastoletnie są wyborne. Kto chce mieć słabsze wódki i słodkie, może pierwszą nalewkę zmieszać z drugą, która się przyrządza w następujący sposób: Na pozostałe w butlu owoce wsypać kilka funtów cukru, licząc 1 funt cukru na 2 funty owoców. Wstrząsnąć butlem parę razy aby się cukier wymieszał z owocami i zostawić tak na 6—8 tygodni. Potem drugą nalewkę, którą cukier wyciągnie z owoców zlać ostrożnie, przefiltrować i albo zmieszać do smaku z pierwszą nalewką, lub też zlać osobno w butelki, a będzie to najsmaczniejszy likier.

2. **Ratafia.** Jestto nalewka wiśniowa. Przyrządza się ją jak porzednie z tą różnicą, że należy $^1/_4$ część wiśni utłuc z pestkami, aby przeszła zapachem pestek, dodać parę gwoździków, 3 dkg. cynamonu i 1 laseczkę wanilii. Na wiśnie nasypać odrazu cukru w proporcyi 1 ft. na 1 litr spirytusu.

3. **Nalewka borówczana jako lekarstwo.** Na czarne jagody nasypać cukru miałkiego w proporcyi 1 ft. na 2 funty owocu, zalać spirytusem tak, aby borówki były zakryte i postawić na 4 tygodnie w słońcu, potem przefiltrować i zlać w butelki. Jestto nietylko bardzo smaczna wódka ale i znakomite lekarstwo na dyaryę.

4. **Lekkie nalewki do picia szklaneczkami.** Do obszernej butli sypać warstwami dojrzałe wiśnie lub maliny albo poziomki, przesypując cukrem miałkim w proporcyi 1 ft. na 3 ft. owoców, tak, aby butla była napełniona do $^3/_4$ i zawiązawszy ją muślinem, wystawić na słońce. Po 8 do 10 dniach wydzieli się płyn klarowny który należy zlać w suche butelki, zakorkować i postawić przynajmniej na pół roku w piwnicy. Po upływie tego czasu fermentacya jest w tym stopnu, że podobna nalewka stanowi już bardzo przyjemny napój. O ile jest za słaba, można ją zmieszać z drugą nalewką z pozostałych owoców. W tym celu należy zalać je o tyle, aby były przykryte czystym spirytusem, a po dwóch tygodniach otrzymany płyn przefiltrować i albo rozpuścić nim pierwszą nalewkę, lub też używać jako smaczną wódkę.

5. **Wódka cytrynowa lub pomarańczowa.** Obkroić jaknajcieniej wierzchnią skórkę z trzech cytryn lub dwóch pomarańcz, pokrajać ją w drobne paseczki, zalać 1 litrem spirytusu i trzymać przez 4 dni w ciepłym pokoju. Zrobić syrop z 1 funta cukru i $^1/_2$ litra wody, wyszumować i w gorący zlać wszystek spirytus bez skórek, mieszać kilka minut, aby się dobrze z cukrem połączył, a potem przestudzoną wódkę przefiltrować przez bibułę lub watę i zlać w butelki. Kto chce mieć słabszą może dać $^3/_4$ litra wody do syropu.

6. **Wódka kminkowa „Allasch".** do $^3/_4$ litra spirytusu wlać łyżeczkę extraktu kminkowego. Osobno zagotować syrop z dwóch ft. cukru i $^3/_4$ litra wody, wyszumować przez bibułę lub watę.

7. **Wódka gorzka piołunówka.** Garść świeżego piołunu wrzucić do 1 litra spirytusu rozebranego w $^1/_4$ części miękką, dystylowaną wodą i postawić w cieple na tydzień. Potem zrobić syrop z 1 funta cukru i $^1/_2$ litra wody, wyszumować i do gorącego wlać naciągnięty piołunem spirytus, wymieszać mocno, przefiltrować i zlać w butelki.

8. **Krupnik polski.** Jestto jedna z najdawniej znanych i używanych wódek w Polsce; pije się ją na gorąco, dlatego silnie rozgrzewa. $^1/_4$ litra miodu i szklankę wody postawić na ogniu do zagotowania, poczem starannie wyszumować i dodać kilka gwoździków, 2 dkgr. cynamonu, kawałek muszkatułowej

gałki, pół laseczki wanilii i kawałek skórki pomarańczowej. Po kilkakrotnem zagotowaniu odsunąć przykryty miód na bok kuchni, aby naciągnął korzeniami, poczem go przecedzić i znów w gotujący się miód wlewać ostrożnie pół litra oczyszczonego spirytusu, uważając by nie prysnąć nim na blachę. Ponalewać gorący w kieliszki i podać.

9. **Esencya ponczowa.** 2 klgr. cukru w kawałkach otrzeć o skórkę z kilku pomarańcz i cytryn, następnie zalać go trzema szklankami wody, i zagotować gęsty syrop. Gdy dobrze wyszumowany wcisnąć przez gęste sito sok z 15-u cytryn, dla zafarbowania wlać trochę niezbyt silnie przypalonego karmelu, odstawić z ognia a wlewając po trochu półtora litra dobrego araku „Jamaika", wymieszać dobrze, zlać do butelek, zakorkować, zalać pechem i postawić w suchej spiżarni. Używać dopiero po paru miesiącach gdy się należycie wyrobi.

10. **Wódki i likiery robione z extraktów.** We wszystkich większych składach aptecznych sprzedają najprzeróżniejsze extrakty do robienia w domu wódek i likierów. Przygotowane ściśle według przepisów dołączonych do extraktów, są nieraz bardzo smaczne, trzeba im się jednak dać wystać przez parę miesięcy. Mają przytem tę zaletę, że się bardzo łatwo przyrządzają. Zagotowawszy mniej lub więcej gęsty syrop, stosownie do tego czy ma być wódka lub likier, wpuścić odpowiednią ilość kropli danego extraktu, dobrze wymieszać ze spirytusem, wlać w butelki, zakorkować i postawić na 4—6 miesięcy przed użyciem. Każda wódka i likier im dłużej się wystoi, tem będzie smaczniejsza.

11. **Likier różany.** Nałożyć do szklannego gąsiorka 1 funt listków róży cukrowej obciętych z żółtych końców i obranych tak jak na konfitury, zalać tyle spirytusu, aby listki były wszystkie zanurzone i niech stoi w ciepłym pokoju (nie na słońcu) 6 dni. Zagotować gęsty syrop z półtora klgr. cukru, wrzucić jeszcze do niego pół funta róży oczyszczonej, sparzonej i nakropionej cytryną tak, jak na konfitury (patrz konfitury z róży) i smażyć przez 10 minut. W gorący syrop scedzić spirytus z butli i pozostawić niech wszystko razem postoi jeszcze 5 dni. Potem przecedzić przez gęsty muślin i zlać do butelek. Używać dopiero w parę tygodni. Im dłużej stoi, tem będzie smaczniejszy.

12. **Likier ananasowy.** Pokrajać w talarki pół świeżego ananasu ze skórką lub surowego z konserwy w puszce, zalać w słoju $^3/_4$ litrem najlepszego spirytusu i zawiązawszy papierem zostawić w cieniu przez tydzień. Następnie zrobić syrop z półtora funta cukru i półtorej szklanki wody, wyszumować nie gotując go zbyt długo i w gorący wlać przecedzony spirytus, wymieszać dobrze a gdy wystygnie pozlewać w butelki; będzie ślicznego złotego koloru i przyjemnego aromatu likier.

13. **Likier waniliowy.** Trzy dkgr. (2 łuty) wanilii pokrajać w kawałki długości 2 ctm. zalać w butelce $^1/_4$ litrem najlepszego spirytusu i pozostawić w cieniu przez 6 dni. Zagotować gęsty syrop z 2 klgr. cukru i 1 litra wody, a gdy się tylko zagotuje, wyszumować, odstawić, wlać do niego 1 litr najlepszego spirytusu i ów spirytus, w którym mokła wanilia, wymieszać razem, a potem filtrować przez bibułę lub watę i zlać do butelek. Używać dopiero po paru miesiącach, aż się wystoi.

14. **Likier kawowy.** Przyrządza się tak samo jak poprzedni. Zamiast wanilii zalać spirytusem, $^1/_2$ ft. surowej kawy „Mocca" i pozostawić w cieniu przez tydzień.

15. **Likier z mandarynek.** Jest bardzo smaczny z powodu swego oryginalnego i przyjemnego zapachu. Na 10 świeżych mandarynek nalać 2 litry spirytusu, włożyć laskę wanilii i zostawić w cieniu przez 4 dni. Zrobić syrop z 2 klgr. cukru zalewając 1 litrem wody, a gdy się raz tylko zagotuje, wyszumować i w gorący lać powoli scedzony spirytus z mandarynek. Potem go przefiltrować przez bibułę lub watę, zlać w butelki i postawić w spokoju przynajmniej na pół roku.

16. **Likier angielski.** W duży szklanny słój włożyć 4 malinowe pomarańcze i 3 cytryny, każdą z osobna nakłutą wprzód widelcem; dodać laseczkę wanilii, kawałek cynamonu na cztery ctm. długi i kilka gwoździków. Zalać to wszystko spirytusem tak, aby pomarańcze i cytryny były przykryte i zawiązawszy słój papierem postawić w pokoju na 4-y tygodnie. Po upływie tego czasu cytryny odrzucić, a pomarańcze przekroić i wycisnąć z nich sok, który dodać do spirytusu. Na 1 litr spirytusu odważyć 1 klgr. cukru, zalać pół litrem wody, zagotować, wyszumować i gorący syrop rozrabiać powoli spirytusem. Gdy likier wystygnie przefiltrować go przez bibułę, zlać w butelki i używać dopiero po paru miesiącach gdy się wystoi.

17. **Likier „Persico“.** 4 dkgr. tłuczonych gorzkich migdałów, 1 dkgr. cynamonu i parę gwoździków zalać w słoju 1 litrem spirytusu. Po 5-u dniach scedzić go przez gęsty muślin, rozrobić z gorącym syropem z 1 klgr. cukru i pół litra wody, przefiltrować przez bibułę i zlać w butelki.

18. **Likier maraschinowy.** Najsmaczniejszy jest przyrządzony z esencyi maraschinowej, którą dostać można w wszystkich większych składach aptecznych.

19. **Likier „Chartreuse“ i „Benedictine“.** Likiery te są specyalnością zakonów francuskich i żadne naśladownictwo nie jest w stanie ich zastąpić. W domu podobiznę tych likierów można przyrządzić kupując w składach aptecznych extrakty tych likierów.

20. **Likier malinowy lub wiśniowy.** Wsypać 3 litry dojrzałych malin lub wiśni, zalać je spirytusem tak, aby były przykryte i postawić w cieniu w pokojowej temperaturze przez 24 godzin. Po tym czasie scedzić spirytus i nalać nim świeże owoce zostawiając je znowu w pokoju przez 24 godzin; nigdy dłużej, gdyż im krócej w spirytusie mokną, tem mniej kwasu wydzielają z siebie, pozostawiając w nim natomiast cały swój aromat. Po powtórnem zlaniu spirytusu, przefiltrować go przez bibułę, zrobić gęsty syrop licząc 1 klgr. cukru na 1 litr spirytusu, rozrabiać gorący, wymieszać dobrze, zlać w butelki i pozostawić w spokoju na pół roku. Robiąc likier wiśniowy można jedną część wisień wydrylować i utłuc pestki, a likier nabierze przez to przyjemnego zapachu.



ROZDZIAŁ XXX.

Konserwy i zapasy zimowe.

Ogólne uwagi.

Każda zapobiegliwa gospodyni zarówno w mieście, a jeszcze więcej na wsi powinna w lecie i w jesieni, gdy jest nadmiar owoców, jarzyn i grzybów, przygotować odpowiednie konserwy na zimę i zaopatrzyć swoją spiżarnię we wszystkie zapasy, które są potrzebne do prowadzenia zdrowej, urozmaiconej i smacznej kuchni.

W mieście wprawdzie można przez cały rok dostać wszystkie świeże, a tembardziej konserwowane jarzyny i owoce, lecz jakaż to oszczędność porobić zakupy i odpowiednio je przygotować w porze, gdy jest ich obfitość i są najtańsze!

Na wsi zaś, jest to wprost koniecznością nie do zastąpienia, bo często trudno jest nawet o świeże mięso, a cóż dopiero mówić o jarzynach lub owocach. A zresztą mając własne ogrody, cóż łatwiejszego jak umiejętnie spożytkować wszystkie produkta owocowe, ziemne w jarzynach, a wreszcie i leśne, które na wsi prawie nic nie kosztują, a w mieście sprzedają za drogie pieniądze. W gospodarstwach postępowych dziś już wszystkie skrzętne gospodynie wyzyskują te produkta nietylko na swoje własne potrzeby domowe, ale produkując na wielką skalę różnego rodzaju konserwy owocowe i z jarzyn na sprzedaż, osiągają nieraz z tej gałęzi przemysłu domowego poważny dochód roczny.

1. **Konserwy z jarzyn.** Najważniejszym warunkiem, aby się konserwy z jarzyn w puszkach lub słojach dobrze przechowały, jest wybieranie najzdrowszych jarzyn i szczelne ich zamknięcie niedopuszczające powietrza. Dawniej robiono za-

zwyczaj konserwy w puszkach blaszanych. Puszki takie muszą być bardzo czysto utrzymywane, przed napełnieniem czysto wymyte i wysuszone, po napełnieniu zaś przygotowaną jarzynę, zamyka się również blaszaną przykrywką i zalutowywa naokoło cyną za pomocą rozpalonego żelaza, a potem dopiero gotuje się jarzyny w puszkach w garnku z wodą przez 2—3 godzin. Chcąc te same puszki używać po kilka razy, należy otwierając je rozpalonem żelazem rozpuścić zalutowane miejsce, odjąć pokrywkę, a po wypróżnieniu wymyć czysto wodą z sodą, wysuszyć i schować.



Konserwator Wecka



Konserwator Wecka z termometrem wewnątrz.

Najpraktyczniejsze jednak, n a j z d r o w s z e i coraz więcej w ostatnich czasach wchodzące w użycie jest przyrządzanie konserw zarówno owocowych jako też i jarzynowych za pomocą sterylizacyi w słojach szklannych z hermetycznie dopasowanemi pokrywkami k o n s e r w a t o r e m W e c k a.

Aparat ten jest nadzwyczaj prosty, praktyczny i trwały, a temsamem łatwy w zastosowaniu w domowym użytku.

Wprawdzie jest to trochę znaczniejszy koszt jednorazowy, gdyż taki aparat wraz ze słojami kosztuje dwadzieścia kilka koron, ale w ten sposób przyrządzane konserwy utrzymać się dają przez kilka lat zupełnie świeże, a co najważniejsza są najzdrowsze i całkiem pewne; wszelkie bowiem mikroby zniszczone są przez wysoką temperaturę, która w gotowaniu dochodzi do 80 stopni Celsiusza.

Wszelkie wskazówki i sposób użycia konserwatora Wecka wraz z ilustr. broszurką i dokładnemi przepisami otrzymuje każdy gratis przy zakupie kompletnego aparatu, nabywając go u wyłącznych reprezentantów: na Królestwo Polskie firma K r z y s z t o f B r u n n i S y n w W a r s z a w i e, plac Teatralny — na Galicyę: W. H a l s k i w K r a k o w i e, Sukiennice.

O zaletach konserwatora Wecka pisałam też obszerniej w dziele moim: *Gospodarstwo kobiece w mieście i na wsi.* Tom I. str. 449.



Wyjmowanie konserw z kotła.



Nakładanie gumki na napełnione słoje.

Wszelkie jarzyny przeznaczone na konserwy, czy to robiąc je w puszkach blaszanych, czy też gotując w powyższym aparacie, należy przedtem czysto ostrugać i obgotować w słonej wodzie, uważając jednak, aby się nie przegotowały, potem ciepłe jeszcze złożyć do puszki lub do słoi, napełniając niemi do pełna tak, aby jarzyna była zupełnie smakiem przykryta w którym się gotowała. Następnie brzegi puszki lub słoika obetrzeć do sucha ściereczką, a puszki po zalutowaniu wstawić do garnka z zimną wodą i gotować 2—3 godzin, zależnie od wielkości. Słoje zaś aparatu Wecka należy opatrzyć najpierw obrączką gumową, którą zakłada się w sposób uwidoczniony na rysunku, a potem dopiero przyłożyć szklanną pokrywką i ustawiać w drucianym koszyku lub kociołku. Na brzeg każdego słoika nakłada się klamrę, która przez ciśnienie działa na hermetyczne dopasowanie się szklannych korków i zupełnie

uniemożliwia dostanie się powietrza do wnętrza słoików. Wstawione słoiki do kociołka należy zalać zimną wodą, przykryć pokrywą i postawiwszy na ogniu sprawdzać na termometrze, który wystaje u góry, kiedy woda w gotowaniu dojdzie do 70—80 stopni Celsiusza. W tej temperaturze jarzyny muszą się gotować przeciętnie od 25—40 minut.



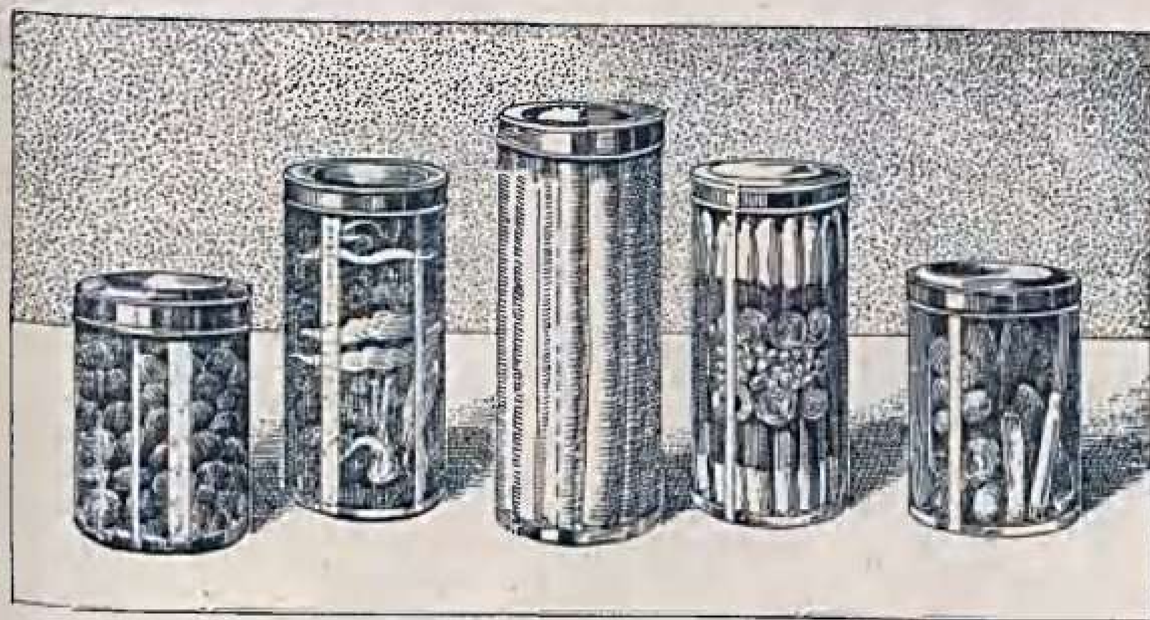
Odgotowywacz do jarzyn w parze.

Zakładanie słoi na postument.

Konserwy jarzynowe należy przechowywać w suchej i chłodnej spiżarni. Po otwarciu słoika lub puszki trzeba je tylko rozgrzać i odcedziwszy ze smaku polać lub zaprawić świeżem masłem.

2. **Szparagi w konserwie.** Ładne, grube szparagi świeżo wycięte oczyścić jak zwykle, powiązać w małe pączki i oblanżerować na wodzie. Z łup i odkrajanych końców od szparagów wygotować potrzebną ilość smaku odpowiednio posolonego i pocukrowanego, szparagi włożyć do puszek lub słojów, zalać do pełna tym smakiem, zalutować puszki lub zamknąć szczelnie słoje i gotować podanym sposobem.

3. **Fasolka szparagowa w konserwie.** Fasolkę szparagową zieloną lub żółtą, wybrać same młode strączki, obciągnąć z bocznych włókien i ugotować w całości lub pokrajaną w ukośne kawałki, a następnie ułożyć w puszkach lub słojach, postępując dalej według ogólnych przepisów przyrządzania kon-



Gotowe konserwy i jarzyny w słojach.



Zapas konserw robionych aparatem Wecka

serw. Taka fasola jest bardzo dobra rozgrzana z bułeczką z masłem, lub też na zimno zaprawiona octem i oliwą.

4. **Groszek cukrowy w konserwie.** Wybrać zupełnie młody groszek, wyłuskać, oblanżerować w słonej wodzie, po kilkakrotnem zagotowaniu odlać na sito, a po nasypaniu w puszki lub słoje zalać przegotowaną zimną wodą i gotować zamknięte szczelnie podanym wyżej sposobem.

4a. **Kalafiory w konserwie.** We wrześniu, gdy jest największa obfitość kalafiorów, wybrać ładne białe i zbite róże, połupać je na cząstki, opłukać w wodzie, do której wrzucić trochę soli cytrynowej, aby liszki z nich powychodziły, oblanżerować i zagotować parę razy w osolonej i ocukrzonej wodzie, a potem je przelać zimną wodą i włożywszy w słoje lub puszki postępować dalej jak wskazane przy ogólnych przepisach przyrządzania konserw.

5. **Pomidory w konserwach.** Można je przyrządzać jak wszystkie poprzednie jarzyny lub też po oblanżerowaniu w słonej wodzie, układać w zwykłych słoikach od kompotów, zalać tym samym przestudzonym smakiem i zawiązawszy pęcherzem, gotować w sianie jak kompoty owocowe.

6. **Szczaw w konserwie.** Zebrać szczaw w jesieni, obrać same młode listki, opłukać, a gdy woda ocieknie, posiekać drobno, posolić i dusić w kamiennym garnku. Gdy się wygotuje na gęstą marmeladę, złożyć w małe słoiczki na jednorazowe użycie, wystudzone zalać roztopioną fryturą wołową, zawiązać pęcherzem i przechowywać w zimnem a suchem miejscu. Przed użyciem zrzucić fryturę wraz z pewną warstwą szczawiu, a resztę używać jak świeży.

7. **Groszek zielony surowy na zimę.** Najładniej suszy się groszek na słońcu. Wyłuskać same młode strączki grochu cukrowego, rozsypać cienko na pokrywkach od pudełek lub na cienkich deseczkach i postawiwszy w silnem słońcu, często mieszać, aby równo usechł. Potem złożyć w słój, zawiązać i przechowywać w suchej spiżarni.

8. **Groszek zielony suszony z cukrem.** Młody groszek wyłuskać i zaraz kłaść w rynkę kamienną, przesypując lekko każdą warstwę cukrem. Potem postawić go na wolnym ogniu i dusić pod przykryciem dopóki się uformowany sos z cukru i groszku zupełnie nie wysadzi, przyczem należy często potrząsać rynką. Wtedy wysypać go na półmiski do przestudzenia, a na noc wstawić do letniego pieca na białych blachach aby wysechł.

9. **Pomidory suszone.** Wybrać małe, niezbyt dojrzałe jeszcze pomidory i suszyć je na słońcu, lub też wstawiając ułożone jedną warstwą na noc do letniego pieca. Potem przechowywać je w szklannym słoju; biorąc do użycia, ugotować w rosole i przefasować a będą smakowały jak świeże.

10. **Koper suszony.** Obrać młode gałązki kopru, osuszyć je w słońcu, a potem, pokruszywszy, przesiać go przez gruby przetak i schować w słoju w suchem miejscu. Przed użyciem namoczyć w roztopionem maśle lub w rosole.

11. **Inne jarzyny suszone.** Wszystkie prawie jarzyny można pokrajawszy w kawałki, osuszyć każde z osobna na blachach w letnim piecu, lub też uszatkować drobno różnego rodzaju jarzynki, jak: marchew, pietruszki, selery, kalarepkę, pory, pokrajać drobno fasolkę szparagową, kalafiory rozebrać na drobniutkie cząstki, dodać trochę zielonego groszku, kopru i natki pietruszki, włoską kapustę poszatkować jak makaron, zmieszać te wszystkie jarzynki razem, i rozłożywszy cienką warstwą na grubym papierze, suszyć często mieszając na słońcu. Gdy jarzyna będzie już zupełnie sucha, złożyć ją do pudełek lub do słoja, zawiązać pergaminowym papierem, aby nie wietrzała, a będzie to bardzo smaczna jarzynka na zimę na „Julienne" i do różnych potraw. Przed użyciem należy ją na noc namoczyć w letniej wodzie, a potem gotować lub dusić na maśle.

12. **Koper solony.** Obrać młode gałązki kopru, układać ściśle w słoju, przesypując każdą warstwę solą, zawiązać pergaminowym papierem i przechowywać w zimnej spiżarni. Taki koper zachowuje zupełną świeżość, kolor i zapach, przed użyciem należy go opłukać z soli w zimnej wodzie.

13. **Pietruszka zielona w zimie.** Zasadzić późną jesienią w małych drewnianych paczkach kilka grubych korzeni pietruszki, obciąwszy im liście postawić w słonecznej kuchni lub

pokoju na oknie i podlewać co cztery dni letnią wodą, a przez całą zimę wypuszczać będzie coraz to nowe listki, które można używać do ubierania półmisków, albo siekaną do potraw.

14. **Pomidory solone.** Dojrzałe, średniej wielkości pomidory, obetrzeć sucho, ułożyć w kamiennym garnku, przycisnąć drewnianem denkiem i kamieniem, zalać zimną przegotowaną wodą rzeczną z solą, w stosunku półtora funta na cztery litry wody i postawić w zimnem miejscu. Od czasu do czasu, gdy się pleśń pokaże na wierzchu, zdjąć ostrożnie, a denko i kamień obmyć czysto i wytrzeć. Przed użyciem pomidory wymoczyć z soli przez kilka godzin w zimnej wodzie.

15. **Marmelada z pomidorów.** Późną jesienią, gdy jest najwięcej pomidorów, wybrać duże, dojrzałe owoce, wytrzeć sucho, przekrajać na ćwiartki i dusić bez wody w kamiennym garnku. Gdy się zupełnie rozgotują, przefasować je przez sito i dalej dusić póki nie wyparują i nie zgęstnieją, jak każde powiedełko. Potem je złożyć w małe słoiczki na jednorazowe użycie, wstawić odkryte na noc do letniego pieca, aby z wierzchu marmelada zaschła, co chroni od pleśnienia, a nazajutrz zawiązać słoiki pęcherzem i przechowywać w zimnej spiżarni.

16. **Rydze solone czyli kiszone.** (Patrz w przepisach grzybów rozdz. XX).

17. **Rydze na świeżo konserwowane.** Wybrać zdrowe, grube a małe rydze, poobcinać korzonki, wytrzeć na sucho z piasku i ziemi, a włożywszy do kamiennej rynki, dodać na cztery litry takich czapeczek jeden litr niesłonego masła lub frytury, przyrządzonej według przepisu na końcu rozdziału: wołowina, i wstawić na ruszcie do pieca pod przykryciem. Gdy się masło rozpuści, a rydze puszczą sok z siebie, postawić je na kuchni i dusić na wolnym ogniu, często mieszając tak długo, aż masło zrobi się zupełnie klarowne złotego koloru. Wtedy rydze układać ciasno, czapeczkami do góry, w szklannych małych słoikach, zalać po wierzchu masłem, w którem się dusiły tak, aby były zupełnie przykryte, zawiązać pęcherzem i trzymać w suchej zimnej spiżarni. Przed użyciem słoik rozgrzać w gorącej wodzie, wyrzucić rydze na sito, aby dobrze ociekły z tłuszczu, posolić je, opieprzyć i smażyć przez 5 minut na rozpalonem maśle ze zrumienioną cebulką. Takie rydze smakują zupełnie jak świeże.

18. **Rydze marynowane w occie.** Patrz w przepisach grzybów, rodz. XX.

19. **Grzyby suszone na zimę.** Grzybów na suszenie nie należy płukać, lecz tylko wytrzeć sucho z piasku. Najładniej suszą się grzyby nawleczone na nitki na słońcu, ale najsmaczniejsze są suszone w piecu. Duże czubki pokrajać w cząstki, a średnie i małe w całości ułożyć na białych blachach i wstawić na noc do wypalonego letniego pieca. Nazajutrz nawlec je na nitkę i dosuszać na słońcu lub zawieszone nad kuchnią.

20. **Grzyby szatkowane suszone.** Patrz w przepisach grzybów rozdz. XX.

21. **Grzyby borowniki na świeżo w zimie.** Średniej wielkości twarde czapeczki wytrzeć do sucha nie płucząc wcale, poszatkować drobno i włożywszy do kamiennej rynki, dusić na wolnym ogniu pod przykryciem. Gdy puszczą sok z siebie, ponakładać je do większej połowy w małe słoiki z jak najwęższemi szyjkami, zawiązać pęcherzem i gotować w sianie jak kompoty przez dobrą godzinę. Przechowywać je w suchej zimnej spiżarni, a przed użyciem włożyć do rondelka, dodać kawałek usiekanej cebuli, łyżkę masła, trochę soli i pieprzu i dusić tak jak świeże, dodając na końcu kilka łyżek kwaśnej śmietany. Można robić z nich konserwy także aparatem Wecka.

22. **Grzyby marynowane w occie.** Patrz w przepisach grzybów rozdz. XX.

23. **Pieczarki w konserwie.** Patrz w przepisach grzybów, rozdział XX.

24. **Pieczarki marynowane.** Patrz w przepisach grzybów, rozdział XX.

25. **Sztuczna kultura pieczarek.** Pieczarki są tak smaczną jarzyną i konieczną przyprawą do rozmaitych potraw w wykwintnej kuchni, że nie można się bez niej obejść. W mieście dostaje się je zawsze na targu lub u ogrodników, na wsi, można założyć własną kulturę pieczarek, ma się bowiem bezpłatnie najważniejsze akcesorya po temu, t. j. obszerne zazwyczaj piwnice i nawóz koński. Nieco trudu wymaga pierwsze założenie takiej pieczarkarni, ale sprowadziwszy np. od Mau-

tnera nasienie pieczarek wraz z broszurką z dokładnym opisem jak się należy do tego zabrać, można nawet bez pomocy ogrodnika założyć sobie własną kulturę; jeśli przyjemnością wielką jest w lecie zbieranie grzybów, o ileż przyjemniej w zimie, gdy wszystko śniegiem pokryte, zejść sobie co parę dni do piwnicy i wyszukiwać świeżo wyrośnięte pieczarki. Mój rysunek przedstawia, jak wygląda taka sztuczna na wielką skalę prowadzona kultura pieczarek.

26. **Proszek pieczarkowy.** Patrz w przepisach grzybów rozdział XX.

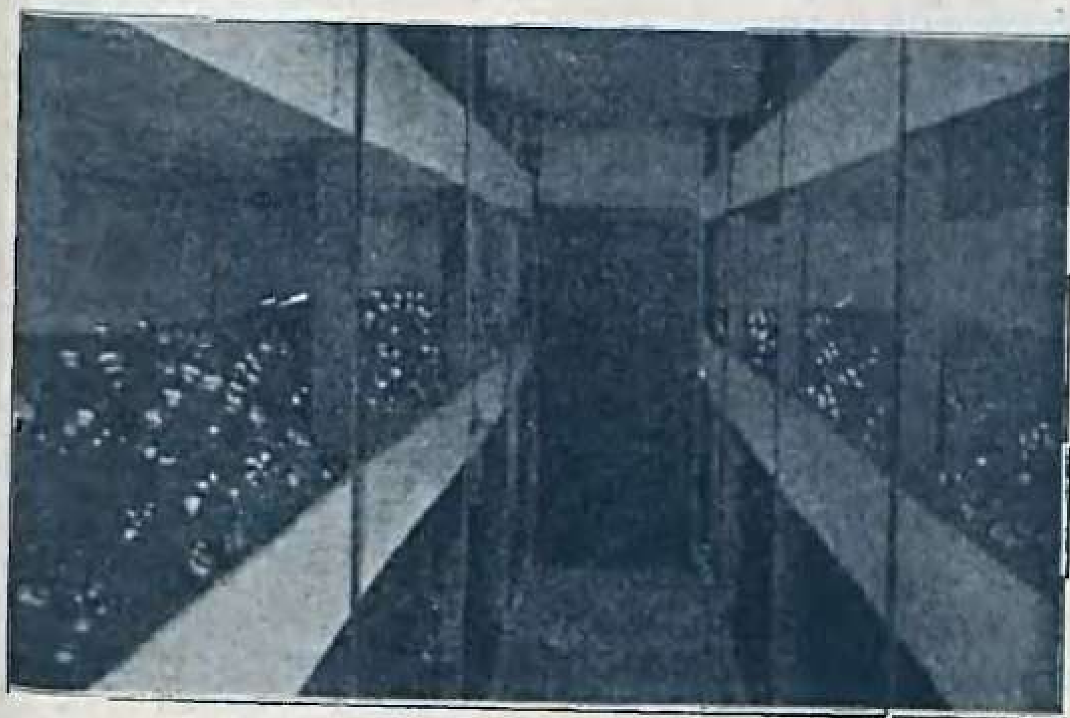
27. **Trufle marynowane.** Świeże trufle oczyścić z ziemi twardą szczotką, wymyć w zimnej wodzie i osuszyć na przetaku. Włożyć je potem do rondla z rozgrzaną fryturą i dusić na wolnym ogniu przez całą godzinę, następnie ułożyć je w małych słoiczkach, zalać tak, aby były przykryte tłuszczem, w którym się dusiły i zawiązać pęcherzem. Biorąc do użycia, rozgrzać i opłukać w gorącej wodzie, a potem gotować w winie lub używać według przepisów podanych w rozdz. XX.

28. **Trufle w konserwach.** Patrz w przepisach grzybów rozdział XX.

29. **Konserwowanie szyjek i nóżek rakowych.** Odgotowane krótko raki z solą i koprem, poobierać nóżki i szyjki oczyścić z żyłki czarnej. Układać szczelnie do większej połowy w bardzo małych wysokich słoiczkach na jednorazowe użycie, zalać do pełna wodą posoloną i przegotowaną z dodaniem paru kropli roztworu salicylowego i zawiązawszy pęcherzem, gotować w sianie jak kompoty przez 20 minut.

30. **Konserwowanie masła rakowego.** Obrane środki raków i skorupki wstawić na blasze na godzinę do letniego pieca, aby obeschły; potem utłuc wszystko w moździerzu na jedną gładką masę, utrzeć wałkiem w donicy, a odmierzywszy ją wprzód, dodać drugie tyle masła, wymieszać razem w kamiennej rynce, smażyć na wolnym ogniu ciągle mieszając. Gdy masło nabierze koloru rakowego, przecedzić go, i wycisnąć przez płótno i wlać w kamienny garnuszek, mieszając łyżką aż póki nie zacznie stygnąć, gdyż inaczej, warstwa wierzchnia będzie odmienna, czyli tłuściejsza od spodniej. Po-





Sztuczna kultura pieczarek

łożyć na wierzch papierek umaczany w oliwie, zawiązać pęcherzem i trzymać w zimnej spiżarni, nie w piwnicy, bo zgorzknieje.

31. **Skorupki rakowe suszone.** Chcąc w zimie podać zupę rakową należy zaopatrzyć się w skorupki, gdy się przyrządza konserwę z masła i szyjek rakowych, albo też w lecie, gdy się dużo jada raków. Wszystkie wierzchnie skorupki zamiast wyrzucać, wypłukać i wymyć w ciepłej wodzie, ułożyć na przetaku i zostawić w przewiewnem miejscu na 24 godzin. Po tym czasie suszyć w bardzo letnim piecu, wstawiając je przez kilka dni do pieca na noc, aby schły jak najwolniej, bo inaczej stracą swój piękny kolor. Ususzone nawlekać na cienki sznureczek i trzymać powieszone w suchej spiżarni. W zimie można je używać do nadziewania, lub też tłuc i dusić w maśle używając do zup jak świeże.

32. **Ogórki kiszone na prędkie użycie.** Zdrowe i zielone ogórki opłukać w zimnej wodzie, poobcinać im z obu stron czubki, ułożyć szczelnie w dużym garnku lub dobrze wyparzonej fasce drewnianej, dodać ząbek czosnku, przykryć wiązką kopru, zalać dobrze osoloną wodą letnią, przycisnąć denkiem i kamieniem i postawić w cieple nad kuchnią na 2—3 dni. Gdy już zakisną i są dość kwaśne wynieść do piwnicy.

33. **Ogórki kiszone w ciągu doby.** Przygotowane jak poprzednio ogórki zalać trzema częściami osolonej wody, a czwartą częścią barszczu żytniego i postawić nad ciepłą kuchnią. W ciągu 24 godzin będą ukiszone i do jedzenia.

34. **Kiszenie ogórków na zimę.** Ogórki na zimę należy już kisić w połowie sierpnia, kiedy są najdorodniejsze, wybierać zielone bez plam, podłużne i zebrane w suchy czas. Obetrzeć je na sucho i nie obcinając końców układać w baryłkę dębową ze szpontem, która powinna być kilkakrotnie wprzód wyparzoną. Wysłać dno beczki dojrzałym koprem i ogórki przekładać również koprem z dodaniem niewielkiej ilości liści wiśniowych lub winogronowych, dwóch ząbków czosnku i kilku kawałeczków ostruganego chrzanu. Tak ułożone zalać przegotowaną zimną wodą z solą, biorąc pół funta soli na 1 kopę ogórków i postawić w piwnicy. Po paru dniach dolać do pełna przegotowanej zimnej wody, gdyż pewna część zwykle ubywa,

potem zaszpontować i oblać smołką. Przez parę tygodni należy beczułkę położoną na legarach przetoczyć, aby się ogórki równo kwasiły.

35. **Ogórki w occie z gorczycą.** Wybierać duże, mięsiste ogórki, obrać z łupy, przekroić na połówki, wyskrobać jądro i pestki ze środka, a ogórki pokrajać w podłużne pasy i posoliwszy zostawić je w chłodnem miejscu na 24 godzin. Następnie wycisnąć je z soli, obetrzeć serwetą i sparzyć lekkim, wrzącym octem. Przez dwa następne dni zlewać ten ocet, zagotować i napowrót parzyć nim ogórki. Czwartego dnia ułożyć je w słoju przesypując lekko przetłuczoną gorczycą, zalać świeżym wystudzonym octem, przegotowanym wpierw z pół funtem cukru licząc półtora litra octu i obwiązać pęcherzem.

36. **Korniszony.** Najlepiej jest przygotować korniszony wczesne z początkiem września, bo późniejsze łatwiej się psują i nie są tak ładne. Wybrać równe niezbyt duże korniszony, obetrzeć je na sucho ściereczką, posolić i wymieszawszy dobrze z solą ułożyć na misce lub w garnku, przycisnąć denkiem drewnianem i ciężarkiem i pozostawić tak do drugiego dnia. Nazajutrz każdy z osobna wycierać do sucha w czystą ściereczkę, sparzyć na misce bardzo lekkim octem pozostawiając je w nim przez dwa dni. W końcu układać w słoje, przesypując pieprzem zwyczajnym i tureckim, angielskiem zielem, estragonem, bobkowemi liśćmi, zalać zimnym przegotowanym wpierw, mocnym octem i związać pęcherzem.

37. **Pikle.** Piklami zowią się rozmaite młode jarzynki marynowane w occie na sposób korniszonów. Można pościnać czubki z młodej marchwi, lub też powykrawać zgrabne gwiazdy karbowanym nożem, czubki z młodej kukurydzy, zieloną fasolkę, maleńkie ogóreczki, kalafior podzielony na drobne cząstki, szalotki (małe cebulki) etc. Wszystkie te jarzynki oblanżerować wrzącą, osoloną wodą, a gdy się dwa razy zagotują, odlać, ułożyć na misce i sparzyć raz jeszcze lekkim octem, w którym niech stoją do następnego dnia. Nazajutrz odcedzić je, układać w słoje przesypując tak samo jak korniszony różnemi korzeniami i zalać do pełna mocnym i zimnym, a przegotowanym wpierw octem.

38. **Szalotki marynowane.** Małe drobne cebulki zwane szalotkami obrać z wierzchniej łupy i posolić w misce na 24

godzin. Nazajutrz obetrzeć je do sucha, zagotować mocnego octu z korzeniami, wrzucić cebulki, gotować przez 5 minut a gdy przestygną złożyć w słój i obwiązać pęcherzem.

39. **Sposób przyrządzania musztardy angielskiej.** Zagotować 1 litr prawdziwego winnego octu, wsypać weń 1 funt miałkiego cukru i 1 funt angielskiej zmielonej na mąkę gorczycy, rozcierać dobrze łyżką aby grudek nie było i gotować tak długo na wolnym ogniu w kamiennej rynce, aż masa ta zupełnie zgęstnieje. Wtedy odstawić, pół ft. cukru zrumienić na jasno-brązowy kolor, rozprowadzić jeszcze pół litrem winnego octu, dolewać po trochu wygotowanej musztardy, która posolić do smaku i wymieszawszy na jednolitą masę złożyć do słoja. Jeśliby była za gęsta, można rozrobić ją jeszcze octem.

40. **Musztarda francuska.** Utrzeć w donicy 1 funt miałko zmielonej i przesianej gorczycy z niewielką ilością octu estragonowego, żeby się zrobiło gęste ciasto. Dodać jednego obmytego w zimnej wodzie śledzia ulika, którego obrać z ości i ze skóry, usiekać na masę i przetrzeć przez sito i kilka usiekanych i utłuczonych w moździerzu na masę marynowanych korniszonów. Wsypać ćwierć ft. cukru, wlać trochę karmelu dla zafarbowania musztardy na żółty kolor i trzeć przez dwie godziny w misce, poczem przefasować przez gęste sito, zagotować parę razy w kamiennej rynce ciągle mieszając, aby nie przywarła do dna; jeśli jest za gęsta, to rozpuścić trochę octem i zimną włożyć do słoików.

41. **Ocet domowy.** Wlać w baryłkę dębową 20 litrów wody miękkiej i 4 litry okowity. Arkusz zwyczajny czystego papieru, posmarować z dwóch stron miodem, a zwinąwszy w trąbkę wpuścić w baryłkę, której otwór przykryć drewnianem denkiem, postawić w ciepłym pokoju, a po 6-ciu tygodniach fermentacya powinna już być ukończoną i ocet zdatny do użytku. Można go zafarbować karmelem na jasno żółty kolor.

42. **Ocet winny.** Nazbierać zielonych świeżych listków estragonu, włożyć do szklannego słoja, nalać lekkiem skwaśniałem winem i obwiązawszy otwór muślinem postawić w słońcu. Gdy ocet dostatecznie skwaśnieje i wyklaruje się, przecedzić go przez flanelę i zlać do butelek.

43. **Ocet owocowy hygieniczny.** Dla osób mających skłonność do artretyzmu lub innych chorób żołądkowych jestto j e d y n y o c e t n i e s z k o d l i w y. W lecie w sezonie owoców wszelkie odpadki i obierzyny owocowe oraz tańsze owoce włożyć do kamiennego garnka i zalać wrzącą wodą. Po pewnym czasie dorzucić trochę gorszych owoców, jabłek i gruszek i znów zalać wrzącą wodą. Gdy garnek jest zapełniony, zlać wszystko do dużego gąsiora szklannego, otwór obwiązać muślinem i postawić na działanie promieni słonecznych. Po 8—10 tygodniach woda zamieni się w doskonały ocet złotej barwy, który przefiltrować przez bibułę i zlać w butelki.

44. **Kiszenie kapusty na zimę.** Chcąc mieć piękną białą kapustę, należy wybierać tylko białe, ścisłe główki, a przekroiwszy je na pół, obrać z wierzchnich liści, wykroić głąbie ze środka i dopiero szatkować nastawiwszy noże na szatkownicy jak najcieniej. Na trzy kopy kapusty wziąć dwa funty soli i nakładać posoloną kapustę w suchą, wyparzoną wprzód beczkę, najlepiej dębową, której spód można wyłożyć czystemi liśćmi obranemi z kapusty. Kto chce mieć kapustę smaczniejszą, może ją przekładać małemi kwaśnemi jabłkami w całości i ubijać mocno drewnianą pałką, im ściślej kapusta ubita, tem się lepiej trzyma. Wkońcu przykryć ją denkiem, przycisnąć kamieniami i postawić w kuchni lub stancyi, gdzie temperatura dochodzi do 14 stopni R. Po tygodniu, gdy na wierzchu zbiorą się burzyny, zdjąć kamienie i denko, zebrać starannie wszystką pianę, poprzebijać kapustę aż do spodu spiczasto zastruganym kijem, żeby gorycz z niej wychodziła, denko i kamienie zaś starannie obmyć i odstawić. Po kilku dniach znów zebrać burzyny, przykryć kawałkiem czystego płótna, na to położyć denko i przycisnąć kamieniami. Po dziesięciu dniach należy beczkę z kapustą wynieść do piwnicy, a po dwóch do trzech tygodni będzie już kwaśna i można ją używać. Gałganek, denko i kamienie, a także i boki beczki należy obmywać starannie przynajmniej raz na tydzień.

45. **Kapusta ukiszona w 3 dniach.** Chcąc mieć w lecie lub w jesieni kapustę na świeżo ukiszoną do prędkiego użycia, należy kilka główek skrajać cienko nożem, posolić lekko, a po pół godzinie wycisnąć, aby gorycz odeszła, włożyć do garnka kamiennego, zalać wodą odcedzoną z gotowania kartofli, dodać kawałek razowego chleba i postawić w cieple nad kuchnią.

46. **Rzepa kiszona.** Wybrać duże rzepy, ostrugać z wierzchniej łupy, poszatkować drobno jak makaron i kisić w beczułce tak samo jak kapustę na zimę.

47. **Przechowywanie jarzyn na zimę w piwnicach.** Jarzyny złożone na zimę do piwnicy powinny być w pakach przesypane suchym piaskiem, ten bowiem przeszkadza wyrastaniu tychże. Kto nie ma pak, może sypać w kątach na podłożonych deskach lub na słomie i przesypywać piaskiem. Tak przechowują się kartofle, buraki, brukiew; drobniejszą jarzynę najlepiej jest układać w następujący sposób: Mieć przygotowaną dostateczną ilość doskonale wysuszonego piasku, usypać w środku piwnicy szeroki a płaski kopiec i wtykać naokoło szeregami w małych odstępach od siebie najpierw marchew, potem pietruszkę, dalej selery, w końcu pory. Wkładać je należy tak jak rosną korzeniami w dół aby tylko trochę natki u góry wystawało. Jeśli jest dużo jarzyn, można je układać nawet dwoma lub trzema rzędami, przesypując za każdym razem grubo piaskiem. Takie układanie zapobiega psuciu się jarzyn i jest nadzwyczaj wygodne, gdyż stosownie do potrzeby wyciąga się z odpowiednich szeregów jarzynę, nie psując wcale ułożonego kopca.

48. **Przechowywanie jabłek i gruszek na zimę.** Owoce przeznaczone do przechowania na zimę muszą być z samych późnych specyalnie zimowych gatunków, nie otrzęsane lecz obrywane na drzewie i to w dzień pogodny i suchy. Odnosi się to przeważnie do jabłek i gruszek, które należy układać w piwnicy ogonkami do góry na drewnianych półkach, wyłożonych grubo, długą równą słomą, w pewnych odstępach jedno od drugiego, żeby się nie dotykały wzajemnie. Od czasu do czasu należy je przebierać i usuwać nadpsute, gdyż łatwo się zarażają.

Delikatniejsze i osobliwsze gatunki należy obwijać każde z osobna w bibułkę i układać w pace lub beczce, przesypując je obficie wysuszonemi doskonale plewami owsianemi, jednakże od czasu do czasu trzeba je przeglądać i nadpsute usuwać.

49. **Przechowywanie do wiosny śliwek węgierek.** W pogodny suchy dzień zrywać ostrożnie za ogonki śliwki z drzewa, nie dotykając palcami owocu, aby z nich barwy nie zetrzeć i wprost układać w kamienne garnki, wyłożone liśćmi winogronowemi lub w braku tychże śliwkowemi albo wiśniowemi. Każdą warstwę przesypywać grubo liśćmi, a po napełnieniu obwiązać pęcherzem, a gdy pęcherz wyschnie po wierzchu jeszcze grubym papierem i wstawiwszy je w piwnicy w wykopanym dole zasypać ziemią i szczelnie ubić. Po wydobyciu ich w zimie będą tak świeże, jakby dopiero z drzewa zerwane.

50. **Solenie masła na zimę.** Chcąc sobie przysposobić zapas masła na zimę, najlepiej jest przygotowywać go z końcem lata, gdy niema zbyt wielkich upałów. Po zrobieniu masła należy je bardzo starannie wypłukać w kilku wodach, potem posolić, wyrobić dobrze łyżką w jedną bryłę i wynieść do piwnicy. Nazajutrz odlać ściekniętą wodę, jeszcze raz przerobić i składać w dobrze wyparzoną i wysuszoną faskę, a jeszcze lepiej się konserwuje w polewanych garnkach. Garnek taki wymyty i wysuszony, wysypać wpierw w środku solą śniegówką i postawić na pół godziny do ciepłego pieca, aby ta sól przeszła przez garnek, a wystudziwszy go, dopiero kłaść masło i bardzo silnie łyżką upychać, aby nigdzie nie zostawić ani najmniejszej szczeliny. Po zupełnem napełnieniu wziąć tego samego masła, sklarować go i zalać po wierzchu całą powierzchnię. Gdy zastygnie zawiązać garnek papierem pergaminowym i postawić w suchej a zimnej spiżarni, nie w piwnicy. Tak przyrządzone masło trzyma się świeżo przez całą zimę.

51. **Ser krowi solony na zimę.** W lecie, gdy jest dużo kwaśnego mleka na wsi, należy je ogrzewać i przysposabiać ser dla czeladzi na zimę. Najlepiej jest wstawiać garnki z mlekiem na noc do wypalonego pieca po upieczeniu chleba, aby się równo a zbytnio ser nie przegrzał, bo od tego cała jego dobroć zależy. Po należytem odcieknięciu w workach, należy go przyłożyć jeszcze deską i kamieniem na 24 godzin, by wszystka wilgoć z nich odeszła, a potem zetrzeć na tarku, posolić, wyrobić łyżką dobrze na misce i układać, silnie ubijając w drewnianej fasce. Za każdym razem po świeżem dołożeniu przyłożyć szczelnie pasującem denkiem i przycisnąć kamieniem. Przechowywać ser najlepiej w zimnej a suchej spiżarni, bo w piwnicy łatwo pleśnieje i zatęchnie.

52. **Gomółki z sera.** Nieprzegrzany i dobrze odciśnięty ser twaróg zetrzeć na tarku, przefasować przez sito, posolić, wymieszać z kilku łyżkami kwaśnej śmietany i garścią kminku

i urobić okrągłe, podłużne wałeczki, które obsuszyć przez kilka godzin na powietrzu.

53. **Ser francuski śmietankowy.** Dwa litry kwaśnej śmietany i tyleż gęstej bardzo słodkiej śmietanki; kawałek podpuszczki cielęcej namoczonej w odrobinie słodkiego mleka rozkłucić, niech tak stoi całą dobę, poczem przecedzić, wlać do tej przygotowanej śmietany i śmietanki, zamieszać razem, i pozostawić w chłodnem miejscu przez trzy doby. Przez ten czas należy po kilka razy dziennie śmietanę łyżką zamieszać, poczem jeśli dosyć zgęstnieje, trochę posolić, wylać do grubego a rzadkiego worka płóciennego i powiesić, żeby serwatka ściekła, odskrobując często płótno ostrą łyżką blaszaną. Gdy wszystka serwatka odejdzie, wyłożyć śmietanę na czyste, grube płótno i wstawić do małej drewnianej paczki wyłożonej na spodzie długą słomą, aby wilgoć w nią wsiąkała. Gdy trochę stężeje, posolić ser po wierzchu i trzymać w zimnem miejscu. Słomę należy często odmieniać, aby ser nie pleśniał, a pod koniec płótno skrapiać piwem, bo od piwa ser ostrości nabierze. Po dwóch tygodniach, gdy już jest zupełnie twardy, można go jeść, jest wyborny.



SPIS RZECZY.

ROZDZIAŁ VII.

Rozmaite dodatki do zup.

ROZDZIAŁ VIII.

Sosy gorące i zimne.

ROZDZIAŁ IX.

Paszteciki, pasztety i pierogi ruskie 214

Pierogi ruskie i paszteciki do zup. 217

Paszteciki w muszelkach na entre-mets 221

Pasztety na gorąco 226

Pasztety zimne 232

Str.

ROZDZIAŁ X.

Majonezy i auszpiki.

Ryby, raki i ostrygi.

ROZDZIAŁ XII.

Wołowina.

ROZDZIAŁ XIII.

Cielęcina.

ROZDZIAŁ XIV.

Wieprzowina.

ROZDZIAŁ XV.

Baranina.

ROZDZIAŁ XVI.

Drób.

ROZDZIAŁ XVII.

Zwierzyna i dzikie ptactwo.

ROZDZIAŁ XVIII.

Sałaty letnie i zimowe.

ROZDZIAŁ XIX.

Jaja i omlety.

ROZDZIAŁ XX.

Grzyby.

ROZDZIAŁ XXI.

Jarzyny.

Garnitury do jarzyn

Budynie z jarzyn i z kaszy.

ROZDZIAŁ XXII.

Potrawy z mąki i z kaszy.

Potrawy z kaszy i ryżu.

ROZDZIAŁ XXIII.

Legominy słodkie.

ROZDZIAŁ XXIV.

Lody, galarety, Kremy i mrożone leguminy.

1) Lody i bomby.

Str.

2) Galarety.

3) Kremy czyli Blanc-manger.

ROZDZIAŁ XXV.

Torty, ciasta i pieczywo.

1) Torty i mazurki.

2) Ciastka do herbaty.

2) Ciastka drożdżowe.

ROZDZIAŁ XXVI.

Kompoty.

Kompoty zimowe w konserwach.

Kompoty ostre w occie.

Konserwy owocowe w spirytusie.

Str.

ROZDZIAŁ XXVII.

Konfitury, galarety, powidełka i soki.

1) Konfitury.

2) Konfitury suche i suszone owoce.

3) Galarety owocowe.

4) Marmelady i powidła.

5) Soki owocowe.

ROZDZIAŁ XXVIII.

Różne napoje zimne i gorące.

Napoje gorące.

Napoje zimne i gorące.

ROZDZIAŁ XXIX

Nalewki, wódki i likiery.

ROZDZIAŁ XXX.

Konserwy i zapasy zimowe.

Ogólne uwagi.

Tablica składu ważniejszych artykułów żywności.

Poszczególne artykuły	NA 100 GRAMÓW					
	Woda	Ciała białkowe	Tłuszcz	Wodniki węgla	Błonniki	Sole miner.
Produkta mączne.						
Mąka pszenna	12·63	10·68	1.13	74·74	0·30	0·52
Mąka razowa	13·00	11·70	1·70	69·90	1·90	1·80
Grysik pszenny	13·05	9·43	0·94	75·92	0·21	0·40
Mąka kartoflana	17·76	0·88	0·05	80·68	0·66	0·57
Makaron	11·89	10·88	0·62	75·55	0·42	0·64
Chleb pszenny	33·66	6·81	0·54	57·80	0·31	0·88
Chleb razowy	38·88	6·04	0·40	51·90	1·55	1·57
Jarzyny.						
Kartofle	74·93	1·99	0·15	20·86	0·98	1·98
Brukiew	88·88	1·39	0·18	7·37	1·44	0·74
Szparagi	93.72	6·95	0·14	2·40	1·15	0·54
Zielony groszek	77·67	6·59	0·52	12·43	1·94	0·85
Szpinak	89·24	3·71	0·50	3·61	0·94	2·00
Sałata	94·33	1·41	0·31	2·19	0·73	1·03
Kapusta kiszona	91·41	1·25	0·54	3·85	1·31	1·64
Szampiony	89·70	4·88	0·20	3·57	0·83	0·82
Grzyby prawdziwe	87·13	5·39	0·40	5·12	1·01	0·95
Owoce.						
Jabłka	84·37	0·30	—	12·73	1·98	0·42
Gruszki	85·83	0·35	—	13·09	[illegible]·28	0·29
Śliwki	78·60	1·01	—	15·48	5·64	0·49
Wiśnie	80·57	1·29	—	13·63	5·77	0·52
Morele	84·15	1·16	—	12·26	5·37	0·56
Winogrona	79·12	1·01	—	16·18	3·03	0·48
Poziomki	86·99	0·59	0·53	7·33	1·56	0·72
Borówki	81·85	0·77	—	7·15	3.00	0·71
Orzechy włoskie	7·18	16·74	58·47	12·99	2·97	1·65
Migdały	6·27	21·40	53·16	13·12	3·65	2·30
Rodzynki	24·46	2·52	0·59	67·67	2·50	1·66
Figi	28·78	5·29	1·27	57·43	6·19	2·75
Orzechy laskowe	4·00	16·00	66·00	9·00	3·00	2·00